



天之美禄——蔡荣泰序

新民兄的《稀世珍酿——世界百大葡萄酒》（以下简称《稀世珍酿》）一书终于在朋友们的企盼下写成了！蒙新民兄力邀我担任本书的策划人，实在不敢当；我只是约略扮演了本书“催生”的角色罢了。事情的经过是这样的：两年前（1995年）10月底，我们几个时常在一起品酒的老友为庆祝新民兄当选“台湾十大杰出青年”举办了一个晚宴，每个人各携一瓶家藏葡萄美酒共襄盛举。飞觞高论、畅快淋漓是当然之事。看到新民兄在席上和往常一样，对各家名酒的来龙去脉如数家珍，我灵机一动，建议他何不撰写一本类似“名酒指南”的书籍，以飨酒坛同好。这个提议一出，当场获得热烈支持。新民兄似乎也被现场的气氛感染了，豪气大兴，于是本书的撰写计划就拍板定案了。大家也指派了一个“艰巨”的任务给我：把世界百大葡萄酒搜齐，提供给本书拍照之用。经过一年余的多方搜寻，“百大”全然搜齐，而新民兄的大作也适时完成付梓。

新民兄是台湾少见的法学俊彦，旅德3年，甫满27岁就获得慕尼黑大学的法学博士学位。返台后勤于著作，迄今已出版了7本公法学的专门著作，皆洛阳纸贵。此外，对于艺术、古董、美食、古典音乐也有极深的造诣。他撰写这一本“非法学”的“酒学”大作，我姑且改写清朝王士正咏《聊斋志异》作者蒲松龄的一句对联以志其举：“料应厌作皋陶语，爱听陈抟颂酒诗。”希望这一本透着严谨分析、广征博引、文笔流畅，且总字数达16万字的巨著，可以弥补台湾葡萄酒资讯仍相当贫乏的文化断层。

“酒乃天之美禄”本出于《汉书·食货志》，但自从宋真宗对于那些以“不能饮”来推辞赐饮的朝臣，频频用此句来“劝酒”之后，“酒”和“天之美禄”已成为同义词。我谨在此祝贺新民兄大作的问世，也愿与葡萄酒的同好们共同许下一个心愿：大家为提升台湾饮酒文化的精致及风雅而努力，使“醇厚”之风不只存在美酒之内，也熏陶了饮酒之士。干杯！

蔡荣泰

序于台北·翠华山居

1997年5月





新版自序

提笔写这篇序言是一件令人欣喜的事，我终于可以和大陆读者分享世界最顶级葡萄美酒的信息及品尝美酒的经验了。

1997年，我在台湾出版了《稀世珍酿——世界百大葡萄酒》，根据外国各种葡萄酒专业杂志、品酒师等的评比，抉选出100支世界最顶级，也就是最昂贵的葡萄美酒，引介给台湾的爱酒之士。出版时刻，正逢台湾兴起葡萄酒热，为求炫耀或拼比豪气，一口气干掉一瓶葡萄酒、一场筵席喝尽一打美酒，屡见不鲜，这也是台湾或是整个华人圈内的饮酒文化。

而我担心的正在于此。每一瓶能够跻身世界美酒之林的酒，都一定有一段奋斗的历史，何况能够列入世界“百大”之殊荣者。唯有了解这些佳酿的典故，方能体会其滋味之精妙，也才更会“知其然，也知其所以然”地珍惜这一瓶瓶来之不易的

美酒。

《稀世珍酿》出版后，侥幸获得了许多读者的垂爱。而流行中的红酒热，也因市场的火红需求，吸引了进口商尽量搜寻美酒的来源，《稀世珍酿》也很幸运地成为不少进口商作为选择进口酒品的主要依据。各个地区及不同年份的世界顶级美酒能够相当数量地涌进台湾，除拜台湾购买力之强劲外，本书当也扮演了推波助澜之角色。当一个地区美酒的数量及信息都有相当的规模时，美酒的文化才能够顺利累积，台湾的葡萄酒文化近几年已经初步成形，对爱酒之士而言，当是喜讯一件。

我国自唐朝以来，已经产生了许多脍炙人口的吟诵葡萄美酒的诗句，清末小说也屡屡提到时人到上海尝鲜的“吃大菜、喝葡萄酒及白兰地”，但真正的葡萄酒品赏文化，迟迟都未建立。大陆在改革开放后，国外的饮食风尚随着社会财富的骤增而迅速地涌进，葡萄酒的品赏消费也是一样。我希望《稀世珍酿》及其姊妹作《酒缘汇述》能够为大陆葡萄酒文化的落地生根尽上一份心力。我心中有两个愿



望：第一个愿望，大陆各地能够产生一大批葡萄美酒的中坚支持者，如此，在各地都有品尝来自世界各地美酒的机会；第二个愿望，我希望大陆能够酿出世界一流的美酒。大陆国产葡萄酒的质量仍处于“佐餐级”，尚难踏入“品鉴级”的门槛。若按照“消费决定生产”的经济定律，唯有高标准葡萄酒消费者的需求，才会诱使或逼迫国内的葡萄酒产业升级。《稀世珍酿》中几乎每个成功美酒的诞生，都是园主们努力一再攀越巅峰的例证。大陆葡萄酒产业朝向精致化的发展，将会开启葡萄酒文化的启蒙时代，我们期待这一天的早日到来。

此次出版的简体字版《稀世珍酿》，已经将原书中的世界百大葡萄酒更易了9款酒，其余未更动者，内容资料也已加以更新。希望新版的《稀世珍酿》能提供给读者最新的信息。

《稀世珍酿》及《酒缘汇述》能在大陆顺利出版，应该感谢浙江科学技术出版社梁峥小姐的热心邀约，并费心费神地负责一切编校工作，在此致上最大的谢意。

承蒙大中华集团总裁贺鸣玉兄及上海夏朵葡萄酒公司董事长阙光伦兄的大力鼓励，在此一并致谢。

陈新民

谨识于 台北

2006年10月





台湾版自序

1979年11月底，在我刚刚到达德国慕尼黑市留学不久的一个晚上，天上已经飘满鹅毛般的雪，一位德国朋友携来一瓶莱茵河约翰山堡(Schloss Johannisberg，见本书第76号酒)迟摘级的葡萄酒为我洗尘。开瓶一尝之后，我立刻被这瓶1976年份、碧绿中泛出金黄色光、芳醇至极的雷司令美酒所征服，也让我真正体会到古人何为对酒以“琼浆玉液”来形容！以后在欧洲及美国多年的求学研究及旅行中，每到一地我都是刻意、如蜜蜂寻蜜般地寻酒。对于品酒不敢说精于此道，但至少也有一点点心得！回台湾10余年以来，看到国内葡萄酒资讯的缺乏，常常想写点关于葡萄酒的东西，来和同好们切磋，分享饮酒经验。但回台湾后也是我教学及研究法学生涯的开端，有形无形的精神压力始终伴随，等到稍微能喘一口气，一晃眼10多年就这样溜掉了！

我最敬佩的作家鲁迅曾说过一句名言：“文章是逼出来的。”这本书是朋友们“盛

情所逼”的产物，荣泰兄在前面《天之美禄》的序言中已经有了很传神的叙述。接下这个重担后，我必须决定足以列入世界“百大”的名单。全世界的葡萄酒种类可以以万种计，比拟如“恒河之沙”稍嫌过分，但实际上也相去不远了。斟酌再三，我挑了一本最新、1994年才由3位法国葡萄酒名人——卡萨马约(Pierre Casamayor)、都瓦士(Micheal Dovaz)及巴昌(Jean-François Bazin)合著的《琼浆》(Edle Tropfen)德文版。这本皇皇巨著挑选世界“百大”的方式其实很简单，就是在世界四大葡萄酒市场——巴黎、伦敦、纽约及布鲁塞尔——从1989年至1991年每年上市平均售价最昂贵的葡萄酒中挑出100种来。这种“以价定质”的挑选方法也正是法国波尔多排行榜在1855年的老标准。当然，价格不能完全反映一瓶葡萄酒的品质。品质不逊于“百大”，但价格较低的美酒一定很多，这恐怕是爱酒朋友最钟情的对象了！同时，即使一支酒能入选“百大”，同产区其他名气较小或价格较低廉的酒园佳酿，品质也未必逊色——例如勃艮第地区“小农制”形成的“小园林立”便极有这种可能！因此，《琼浆》一书的标准便颇有待商榷。另外，英国出版的《酒》(Wine)月刊



在一年前几乎每期都有“百大”的抉选，名为“好酒索引”(Fine Wine Index)。这个“索引”的评分偏重在品质，而非价钱，是由30位行家——多半是酒商——所组成的评审小组进行选择。我把《琼浆》和几期的“好酒索引”相比较，发现有将近七八成的重叠。因此，我决定再就一些品酒专家，如帕克(Robert M. Parker)或休·约翰逊(Hugh Johnson)的著作，以及葡萄酒专业杂志，特别是美国出版的《酒观察家》(Wine Spectator)月刊、英国出版的《醒酒瓶》(Decanter)月刊及德国出版的《一切为酒》(Alles über Wein)季刊，找几种评价极好以及价格极昂的好酒，作为补充。相信入选本书的“百大”在品质上有绝对的水准，至于是否合乎每位爱酒之士个人的“百大”标准，那我当然不能打包票了！

本书在撰写过程中，除参考《琼浆》一书的内容外，也大量地参考了德文及英文的酒书及专业杂志。好在“酒学”是一门“经验之学”，本书可以说是综合了德语及英语世界饮酒文化的经验。我也希望借着这本书，可以让读者知道，在那些神秘又迷人的滴滴美酒里面，蕴藏着多少“酒坛前人”的梦想、血汗和智慧。

本书能够顺利地和读者见面，应该感谢蔡荣泰兄的促成及支持。同乡前辈、国画大师欧豪年教授慨为本书赐题书名，更使书封增色不少，隆情盛意亦应在此致谢。同时，我也要谢谢孔雀洋酒曾彦霖、国际热带林刘博文、敬鹏工业周治平及台北市议会陈俊源顾问诸位好友，他们给了我许多共尝美酒的甜蜜回忆。

最后，我也愿意提供一点我个人的“饮酒哲学”与读者分享。本书“百大”虽主要以“物美价昂”为特色，但是正如一位美食家并不会只以品尝网鲍、排翅为乐事，能在平凡食物中发现不凡的美食及烹调高手，恐怕才是真正一流行家的功力及乐趣，品酒何尝不是如此？这样一来，世界上尚有几万种口味各异且价格诱人的葡萄酒，正等待与您结缘，获得您的赏识、肯定，我们何不怀有“饮遍天下”的壮志来发现并欣赏这些美酒呢？

陈新民

序于 台北

1997年5月1日





目 录

第一篇 红 酒

法国勃艮第红酒

- 2 ① 罗曼尼·康帝 La Romanée-Conti
10 ② 塔希 La Tâche
13 ③ 罗曼尼 La Romanée
15 ④ 李其堡 Richebourg
17 ⑤ 圣维望之罗曼尼 La Romanée Saint-Vivant
19 ⑥ 大依瑟索 Grands Échézeaux
21 ⑦ 依瑟索 Échézeaux
22 ⑧ 大街 La Grande Rue
24 ⑨ 伏旧园 Clos de Vougeot
29 ⑩ 木西尼 Musigny
33 ⑪ 香泊·木西尼(爱侣园) Les Amoureuses
36 ⑫ 柏内·玛尔 Bonnes-Mares
38 ⑬ 圣丹尼园 Clos Saint-Denis
41 ⑭ 大德园 Clos de Tart
44 ⑮ 德·拉·荷西园 Clos de la Roche
46 ⑯ 香柏坛(贝日园) Chambertin Clos de Bèze
50 ⑰ 格厚斯·香柏坛 Griotte-Chambertin
52 ⑱ 寇东(飞复来寇东园) Clos des Cortons Faiveley
55 ⑲ 佛内公爵园 Volnay Clos des Ducs

法国波尔多红酒

- 58 ⑳ 彼德绿堡 Château Pétrus
64 ㉑ 拉弗尔堡(花堡) Château Lafleur
66 ㉒ 乐邦 Le Pin
70 ㉓ 老色丹堡 Vieux Château Certan
72 ㉔ 德麦·色丹堡 Château Certan de May

- 74 ㉕ 拓塔诺瓦堡 Château Trotanoy
76 ㉖ 康色扬堡 Château La Conseillante
78 ㉗ 乐王吉堡 Château L' Evangile
80 ㉘ 克里耐堡 Château Clinet
84 ㉙ 木桐·罗吉德堡 Château Mouton Rothschild
92 ㉚ 拉费堡 Château Lafite-Rothschild
97 ㉛ 拉图堡 Château Latour
100 ㉜ 皮琼·龙戈维·拉兰伯爵夫人堡
Château Pichon-Longueville, Comtesse de Lalande
103 ㉝ 皮琼·龙戈维·男爵堡
Château Pichon-Longueville Baron
105 ㉞ 杜可绿·柏开优堡
Château Ducru-Beaucaillou
109 ㉟ 李欧维·拉斯卡斯堡
Château Léoville-Las-Cases
113 ㊱ 柯斯·德图耐拉堡
Château Cos d' Estournel
117 ㊲ 孟特罗斯堡 Château Montrose
120 ㊳ 玛歌堡 Château Margaux
125 ㊴ 帕玛堡 Château Palmer
128 ㊵ 欧颂堡 Château Ausone
132 ㊶ 白马堡 Château Cheval-Blanc
134 ㊷ 瓦伦德罗堡 Château de Valandraud
136 ㊸ 欧布里昂堡 Château Haut-Brion

法国罗讷河红酒

- 140 ㊹ 杜克 La Turque
143 ㊺ 贺米达己(小教堂)





Hermitage, La Chapelle

146 46 拉雅堡 Château Rayas

美国红酒

148 47 钻石溪酒园 Diamond Creek Vineyards

151 48 开木斯园(特选酒)

Caymus Vineyards, Special Selection

153 49 鹿跃酒窖(23号桶)

Stag's Leap Wine Cellars, Cask 23

156 50 啸鹰园 Screaming Eagle

160 51 哈兰园 Harlan Estate

163 52 谢佛园(鹿跃山区精选)

Shafer, Stag's Leap District, Hillside Select

166 53 葛利斯家族园 Grace Family Vineyards

168 54 飞普斯园(徽章)

Joseph Phelps Vineyards, Insignia

170 55 蒙大维酒园(那帕谷赤霞珠精选酒)

Robert Mondavi, Cabernet Sauvignon

Napa Valley Reserve

173 56 第一号作品 Opus One

176 57 多明纳斯园 Dominus

178 58 赫兹酒窖(玛莎园)

Heitz Cellar, Martha's Vineyard

181 59 利吉园(蒙特贝罗园)

Ridge, Monte Bello Cabernet Sauvignon

意大利红酒

183 60 歌雅(提丁之南园) Gaja, Sori Tildin

189 61 杰乐托(罗西峰顶) Ceretto, Bricco Roche

191 62 贝昂地·山弟(特藏酒) Biondi Santi, Riserva

194 63 萨西开亚 Sassicaia

197 64 安提诺里(索拉亚) Antinori, Solaia

200 65 欧纳拉亚 Ornellaia

西班牙红酒

202 66 维加·西西利亚园(独一珍藏)

Vega Sicilia, Unico

205 67 费南德兹(耶鲁斯)

Alejandro Fernandez, Janus

207 68 平古斯 Dominio de Pingus

210 69 帕拉西欧斯(拉米塔)

Alvaro Palacios, L'Ermita

澳洲红酒

214 70 彭福(农庄酒) Penfolds, Grange

217 71 汉谢克园(恩宠山) Henschke, Hill of Grace

220 72 克勒雷登山(星光园)

Clarendon Hills, Astralis

第二篇 白 酒

德国甜白酒

225 73 伊贡·米勒园(枯萄精选)

Egon Müller, Scharzhofberg, TBA

231 74 塔尼史园·伯恩卡斯特医生园(枯萄精选)

Thanisch, Bernkasteler Doctor, TBA

235 75 普绿园(枯萄精选) Joh. Jos. Prüm, TBA





- 239 76 约翰山堡(冰酒)
Schloss Johannisberg, Eiswein
- 245 77 罗伯特·威尔园(基德利伯爵山园区, 枯萄
精选)
Robert Weil, Kiedricher Gräfenberg, TBA
- 250 78 勋彭堡(发芳山园, 枯萄精选)
Schloss Schönborn, Lage Pfaffenberg, TBA
- 252 79 巴塞曼·乔登博士园(枯萄精选)
Weingut Dr.von Bassermann-Jordan, TBA

法国甜白酒

- 254 80 狄康堡 Château d'Yquem
- 260 81 绪帝罗堡 Château Suduiraut
- 263 82 克里门斯堡 Château Climens
- 265 83 葡萄酒溪园(宝霉酒)
Domaine Weinbach, Quintessence
- 267 84 忽格父子园(宝霉酒)
Hugel et Fils, Selection de Grains Nobles
- 269 85 洪伯利希特园(圣乌班园区, 宝霉酒)
Humbrecht, Clos Saint Urbain

匈牙利甜白酒

- 271 86 阿素·艾森西雅(贵腐精华酒) Aszú Essencia

法国干白酒

- 276 87 梦拉谢 Le Montrachet
- 280 88 巴塔·梦拉谢 Bâtard-Montrachet
- 283 89 骑士·梦拉谢(小姐园)

- Chevalier-Montrachet, Les Demoiselles
- 285 90 寇东·查理曼 Corton-Charlemagne
- 287 91 顶级莎布里(布兰硕)
Chablis Grand Cru, Les Blanchots
- 291 92 骑士园 Domaine de Chevalier
- 293 93 葛莉叶堡 Château Grillet

第三篇 香槟与波特酒 法国香槟

- 296 94 唐·培里依(精选)
Dom Pérignon, Cuvée Dom Pérignon
- 299 95 克鲁格(美尼尔园) Krug, Clos du Mesnil
- 302 96 沙龙 Salon
- 304 97 伯兰洁(法国老株) Bollinger, Vieilles Vignes
- 306 98 侯德乐(水晶香槟)
Roederer, Cristal de Roederer
- 308 99 泰藤杰(香槟伯爵)
Taittinger, Comtes de Champagne

葡萄牙波特酒

- 310 100 诺瓦园(国家园) Quinta do Noval, Nacional

参考书目

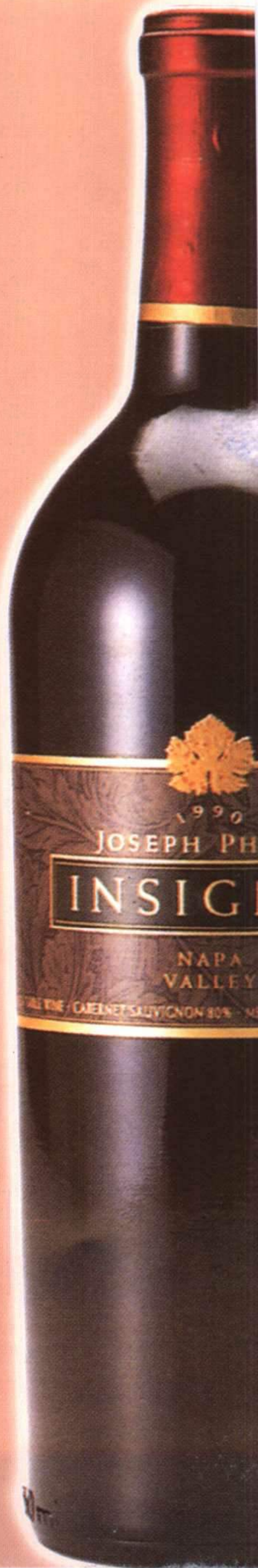


传世珍藏

第一篇

红 酒


- 法国勃艮第红酒 2
- 法国波尔多红酒 58
- 法国罗纳河红酒 140
- 美国红酒 148
- 意大利红酒 183
- 西班牙红酒 202
- 澳洲红酒 214





罗曼尼·康帝

La Romanée-Conti

 产地：法国·勃艮第地区

 面积：1.8公顷（1公顷=0.01平方千米，下同）

 年产量：5000~9000瓶

世界百大名酒中，红、白葡萄酒各有独占鳌头者。白酒中的傲世佳酿是德国莱茵河伊贡·米勒酒厂精酿的宝璜酒（也称为“贵腐酒”）；而位极红酒首席者，则为法国勃艮第地区的沃恩·罗曼尼（Vosne-Romanée）酒村中的罗曼尼·康帝酒园（Domaine de La Romanée Conti, DRC，以下简称“康帝”）所酿产的罗曼尼·康帝（La Romanée Conti）。

勃艮第位于法国中部偏东，由第戎（Dijon）市往南到里昂北方不远处的谢勒曼拉吉（Cheilly-les-Moranges）为止，面积3.95万公顷，有1800处酒园，年产2.5亿升的红、白酒，其中红酒占3/4左右。本区由北至南依序可再划分为6个产区：莎布里（Chablis）、夜坡（Côte de Nuits）、邦内坡（Côte de Beaune）、莎隆内坡（Côte de Chalonnaise）、马孔内（Mâconnais）及薄酒来（Beaujolais）。

（下页）有“百万富翁之酒，但却是亿万富翁所饮之酒”之称的罗曼尼·康帝。背景是清末玄青地彩绣团鹤一品文官夫人短袄（作者藏品）。

勃艮第六区中最精华的一区乃夜坡与邦内坡所构成的黄金坡（Côte d'Or），前者以红酒著称，后者则以白酒为尊。沃恩·罗曼尼酒村即位于黄金坡的夜坡之中心。此村在17世纪是勃艮第公爵的打猎区，后来才辟为葡萄园。目前有居民500余名，全和造酒业有关。面积为123.5公顷，共有大小酒园16座，其中最受瞩目的非康帝酒园莫属。在顶级（Grand Cru）园区方面，共有7个，计有25公顷园区，其中康帝酒园除了独自拥有两个完整的园区——罗曼尼·康帝与塔希（La Tâche）外，也占有约半数的李其堡（Richebourg）园区、三成园区的大依瑟索（Grands Échézeaux）、一成三园区的依瑟索（Échézeaux）、超过半数园区的圣维望之罗曼尼（Romanée-Saint-Vivant）及白酒园区梦拉谢（Le Montrachet，本书第87号酒），年产各种顶级酒9万瓶左右。另外，还有一些名列一级（Premiers Cru）的红、白酒。除了康



MONOPOLE
1991

SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
PROPRIÉTAIRE À VOSNE-ROMANÉE (CÔTE-D'OR) FRANCE

ROMANÉE-CONTI

APPELLATION ROMANÉE-CONTI CONTRÔLÉE

5.1.13 Bouteilles Récoltées

ROUTE N° 02778
ANNÉE 1991

Mise en bouteille en domaine

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS
Henri-Frédéric Rolin
A. & V. Rolin

帝红酒为举世之冠外，本园下属的塔希、李其堡、大依瑟索、圣维望及梦拉谢皆入选“百大”之列。所以，康帝酒园真是满园珠玉，享有“天下第一园”的美誉当之无愧！

这座名园的历史也是一个有趣的故事。罗曼尼·康帝是康帝酒园中最小，但也是最精华的葡萄园。它可以算是当今世上最古老的葡萄园区之一，12世纪就已广为人知，为当地望族维吉(Vergy)家族所有。1232年，维吉家族将一块地捐赠给附近的圣维望教会，其中包括了这座葡萄园，此后400年，这座葡萄园一直是天主教的产业，它所生产的佳酿大多流入了天主最虔敬的仆人——神父与修士的腹中。

1631年，教会为响应狂热的基督教人士所发动的另一次十字军东征巴勒斯坦的活动，就将本园卖给克伦堡家族(Croonembourg)，以筹措巨额军费。但是，这项壮举一直未能实现，因为1270年最后一次十字军东征后，欧洲再也没有染指伊斯兰教地区的实力了。克伦堡家族同时还收购了邻近的另一个葡萄园——塔希园，复将本园名称改为“罗曼尼”(Romanée)，这与当地其他几个也被称为“罗曼尼”的酒园一样。罗曼尼的本义为“罗马人”，但这些酒园却与罗马人无关。有人推

测，这或许是为了纪念罗马人在罗马帝国时将酿酒技术传到当时还称为“高卢”的蛮荒地带的法国，而寓有饮水思源之意吧！

克伦堡家族经营本园历四代之久，于1760年再度易手。但此时本园已非吴下阿蒙，而是一跃为整个勃艮第地区最著名，当然也是最昂贵的葡萄园。摩拳擦掌的问津者当然不少，不过当竞标者瞧见两位大人物也赫然在列时，没有人敢不知趣地还硬要凑热闹，就此纷纷打退堂鼓。这两位就是最后的竞争者，女士是法王路易十五的情妇蓬皮杜夫人(Marquise de Pompadour)，男士则是法王的亲戚、同属波旁王朝支系、具亲王身份与公爵头衔的康帝公爵(Louis-Francois de Conti)。本名为珍妮·安东尼特·泊松(Jeanne-Antoinette-Poisson, 1721—1764)的蓬皮杜夫人，在芳龄24岁时(1745年)成为法王路易十五的情妇。夫人美艳绝伦，是当时最受欢迎的模特儿。我在英国伦敦的维多利亚·阿尔伯特美术馆(Victoria & Albert Museum)、国家画廊(The National Gallery)、法国卢浮宫美术馆及德国慕尼黑老美术馆(Alte Pinakothek)都发现了她的倩影，这恐怕也是近代美术史上“入画”最多的一位女士。



（左）法国著名画家德拉图（Maurice Quentin Delatour, 1704—1788）1752年至1755年之间所绘的蓬皮杜夫人。现藏于巴黎卢浮宫美术馆。请注意夫人所穿的鞋子，现在流行的高跟鞋正是由于蓬皮杜夫人当年爱穿此种鞋子，遂成时尚，高跟鞋因而还有一个别称——路易十五高跟鞋。

（右）蓬皮杜夫人画像，由法国当年最著名的肖像画家布歇（Francis Boucher, 1703—1770）在1756年所绘，显示出35岁的蓬皮杜夫人正处于年华正茂的黄金岁月，4年后即发生其竞购本园的故事。现藏于德国慕尼黑老美术馆。

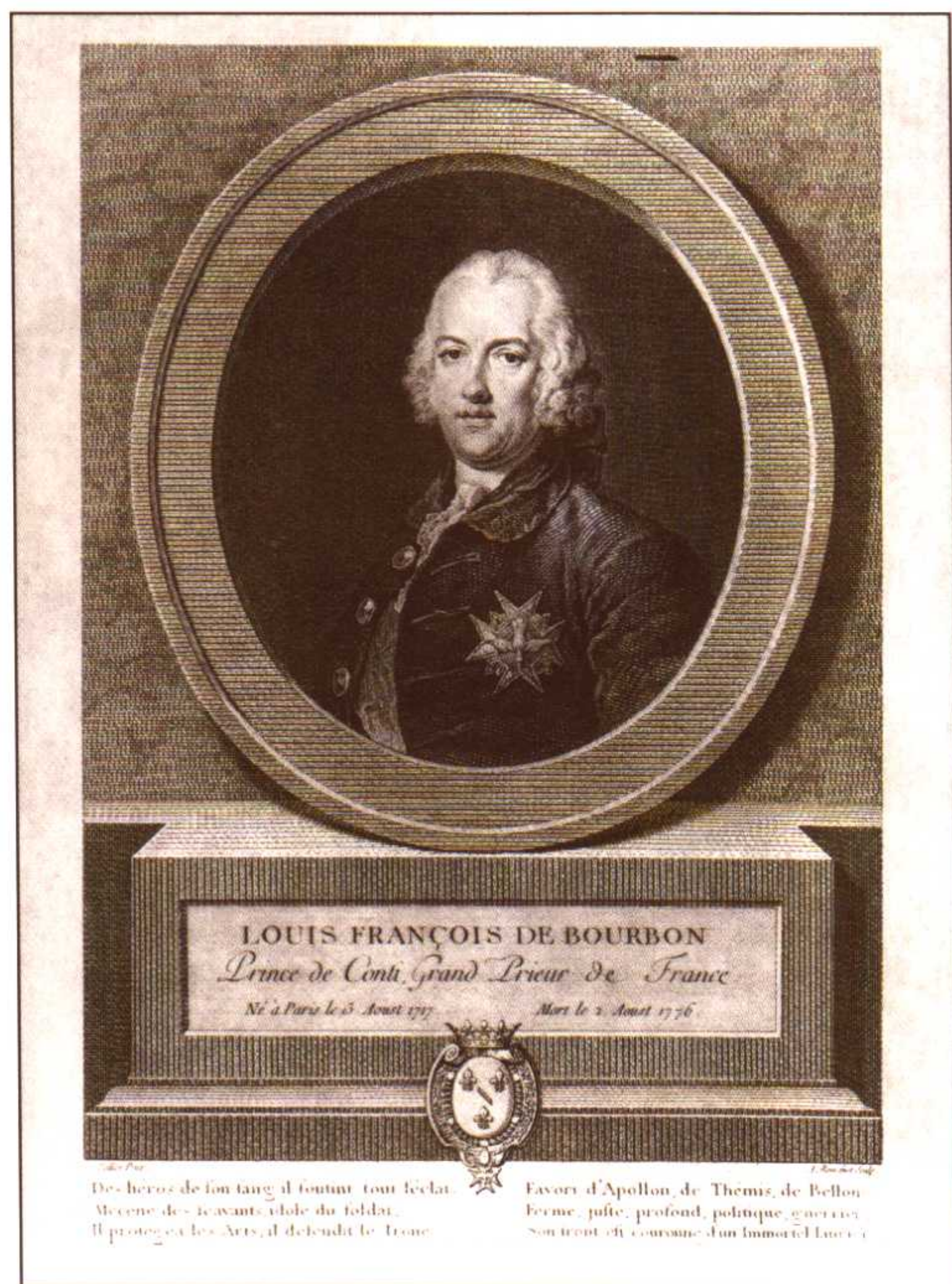
蓬皮杜夫人不仅貌美，艺术鉴赏品位极高，同时在政治及敛财方面的手腕也属一流，作为国王枕边人，可说是权倾一时。康帝公爵除了“血统”高贵外，还是著名的艺术品收藏家、美食家，更难得的是他的思想开通，在当时皇族中算是少见的。由于与法王的交情匪浅，康帝公爵常向法王进言。“一山难容二虎”，蓬皮杜夫人为此颇为吃味，据说两人曾经在大庭广众下的凡尔赛宫走廊上冷言冷语地讥讽对方，一时之间传为笑谈。

所以，本来是一件单纯的罗曼尼酒园的买卖事件——当然不乏双方策士们搬弄是非的因素在内——变成了法王面前两大红人的竞技场。当然，全法国甚至整个欧洲宫廷都睁大眼睛、竖起耳朵来欣赏这场大赛到底是“男欢”还是“女爱”获胜？不过，终究还是公爵技高一筹！康帝公爵当时是酒园所在地“夜坡”的领主，对于领土内的酒园品质如数家珍，当然会拼足老命不让蓬皮杜夫人进逼到自己的老巢，何况是夺走最珍贵的罗曼尼园！所

以，与其说是酒园之争，倒不如说是面子之争。另外一个令人咋舌的则是价格：公爵花了8000金币，这是当时法国最好葡萄园价格的15倍。这个葡萄园成为世界最昂贵的葡萄园，就是从1760年时获得确认的。

公爵击败了蓬皮杜夫人入主名园，一时意气风发、踌躇满志；蓬皮杜夫人则一气之下从此失去对红酒的兴趣，转而独钟香槟，爱上了唐·培里侬香槟（见本书第94号酒）。为了彰显此役的成功，公爵将葡萄园冠上了自己的姓——罗曼尼·康帝，这个名称相沿至今。

自从康帝公爵拥有了此名园后，即视本园佳酿为禁脔。除了供奉皇室外，决不馈赠他人，甚至好友恳请也毫不通融，简直像守财奴一样。以前在克伦堡家族经营时还能购得的



不似蓬皮杜夫人，康帝公爵流传至今的肖像极少。这是公爵的铜版画像，现藏于法国巴黎市立Carnavalet美术馆。本照片由旅法油画家陈英德先生提供。

本园美酒，自从在市面上绝迹后，想一亲芳泽的人士只好退而求其次。因此，那时也从克伦堡家族脱手（但并非转让给康帝公爵）的塔希酒，成为全法国最热门的勃艮第葡萄酒。

但好景不长，康帝家族传园仅两代的33年后（1793年），法国大革命的浪潮席卷勃艮第地区，园主康帝公爵之子亡命海外，“逆产”被革命政府没收。

革命政府毕竟识货，深知与其让酒园废置荒芜，不如卖个好价钱，

发一笔横财，便煞有介

事地昭告天下择期拍卖，并发表一份文情并茂的“鉴定书”。鉴定书中有下列叙述：“这是一个非常精彩的葡萄园，位于沃恩地区最好的地段，葡萄能达到最完美的成熟度。本园地理位置之佳，使得每天都能承受到太阳发出的

第一道光芒,以及全天最柔和、适中的热量!……保证本园的葡萄决不会像其他葡萄园一样遭到霜冻与冰雹的侵蚀……”不过,在实行恐怖政治的时代终究无法令人放心大胆地投资做生意,富商巨贾莫不担心随时因“怀璧其罪”而被指为保皇党并且送上断头台。所以,在1794年,本园可以说是以贱价卖给了一位在拿破仑政府担任司库,也在波尔多、勃艮第等地区拥有数个酒厂(包括伏旧园)的银行家欧瓦(Julien Ouvrard)。交易价格为7.8万法郎,折合每公顷4.5万法郎,只是居其次的塔希园以及李其堡价钱的3倍而已!

欧瓦家族于1869年将本园卖给了一位在全法国拥有一流酒园,总面积超过130公顷,也是位成功酒商的杜渥·布罗杰(Jacques Marie Duvault-Blochet),本园总算又回到了行家的手中。正像将名贵的玫瑰托付给园艺名匠,开出灿烂的花朵是指日可待的。杜渥·布罗杰家族自此未曾再转卖。往后的日子里,虽因继承而历经多次分割,但最终还是合并在一起的。1942年7月,乐花(Henri Leroy)家族购进布罗杰家族的一半产权,两家族共同经营,并且在1974年成立董事会统筹酒园的运作与销售,避免了被瓜分的命运。目前,代表布罗

杰家族负责经营此园的欧伯特(Aubert)已是老布罗杰后的第五代掌门人了。

本园的疆界自1760年开始维持到现在,历经230余年,泥土会自然流失,必须由邻近较低的地方、特别

是南边的塔希园来补充泥土。

所种植的葡萄全部是皮薄色淡的黑比诺(Pinot Noir)种葡萄,直至1945年为止,

本园都是种植纯法国种葡萄。其他葡萄园早在

1866年前后就被一种由寄生在美国进口葡萄苗上的根瘤蚜虫所摧毁,唯独本园不惜花上血本,例如使用昂贵的化学肥料取代可能会传染幼蚜虫的天然堆肥、利用本园苗圃进行压条繁殖……使得罗曼尼·康帝逃过世纪之劫,这也是本园足以傲世的能耐!不过,绝世名园终究敌不过第二次世界大战这个





photo©Youyou

称得上“世界第一名园”的罗曼尼·康帝园，可以用“寸土寸金”来形容其土地的昂贵。

更浩大的劫数。4年艰辛苦撑后的1945年，园主再也付不出为维护纯正血统株苗所需要的资金，而壮丁皆因从军的从军、死伤的死伤，人工极为短缺。屋漏偏逢连夜雨，1945年春天的冰雹出奇地严重，风烛残年的老根终于走到了生命的尽头，造成该年奇惨无比的收成：全国收成还不到50箱（600瓶）！所以，在1946年只能引近邻近的塔希园的葡萄来种植，使得1946～1951年并没有任何的收获。目前，园中仍是这些葡萄树，享寿已半个世纪。

严格地说，本园及塔希园不只是堂兄弟

的关系，而是亲兄弟（同根同土）。但是，葡萄酒就是那么奇妙的东西，不仅葡萄品种关系巨大，即使同个种类，甚至同一“血源”，也会因为自然的土壤、气候与人为的栽培、照顾，甚至酿造过程的差异而有不同的风味。本园及塔希园虽为同一“血统”，其酿造方法、栽种等亦无太大的差异，但偏偏就是各擅其长。本园如同康帝酒园其他顶级园区一样，木桶一定使用全新橡木桶，由酒园购进木材，风干3年后才制桶。葡萄收获量极低，每公顷平均种植1万株葡萄，年产量每公顷2500升，平均3株葡萄树上的葡萄才酿出一瓶康帝园顶级酒。

行家对罗曼尼·康帝酒的称赞集中在具有多层次气味的变化、高雅与一股莫名神秘的特质上。它的园主欧伯特曾形容：它是带有一种刚要凋谢的玫瑰花香，使人着迷而忘掉时间的概念；也可以是当年谪仙飞返天上之际还“遗留在人间的东西”。而塔希酒及其他勃艮第的名酒，尽管有时可以酿出味道更浓烈以及风味更富变化的佳酿，但在魅力上总是差上那么一点点难以言明的感觉。

本园年产量在5000瓶（如1991年份）到9000瓶（如1972年份）之间，以应全球富商巨贾及爱酒人士之需，当然是僧多粥少。酒学名

师帕克(Robert Parker)曾用句极贴切的话来形容它,罗曼尼·康帝酒是“百万富翁之酒,但却是亿万富翁所饮之酒”!园方想出了一种搭售的方式。首先,必须购买康帝园所生产的任何酒五六瓶,后来提高到1箱,方得搭售1瓶罗曼尼·康帝酒。单价亦极为惊人,2006年7月下旬,我途经法国巴黎机场,免税店正摆上刚刚上市的2001年份的罗曼尼·康帝。我趋前一望标价,居然4000欧元(4万人民币)一瓶。10年来,价钱翻涨达4倍之多,已成为全世界各大酒拍卖会上的“贵客”!

因此,在葡萄成熟的八九月间,整个康帝园门禁森严,如临大敌,闲杂人等一律不得入内,以避免影响那串串如珍珠般价格的葡萄。成熟时的采收方式也极为考究,由熟练的工人



手挽竹篮,而非一般的背桶,逐串细心摘取,唯有绝对成熟的葡萄才采收。采收完后立即送到酿酒房,入房之前会由酿酒师再作一次严格挑选。在葡萄成长过程中如遇天灾、暴风雨侵袭,园方会派人进入本园(及邻近的塔希园及李其堡),把受损果实剪除,避免影响其他未受损

的果实!由此可知,罗曼尼·康帝酒这位“绝世佳人”不仅是天生丽质,同时还受到后天如公主般的照顾,才有令世人赞叹的“绝色”!◆




1972年份罗曼尼·康帝。我1998年夏天在巴黎品尝时,熟透梅子的香气十分浓郁,开瓶后四邻盈香,果然是“天下第一红”。



塔希

La Tâche

 产地：法国·勃艮第地区

 面积：6.06公顷

 年产量：20000瓶

在前面提到罗曼尼·康帝酒时，塔希的名称已一再地出现。塔希园在公爵竞得康帝园后，成为全法国最受欢迎及昂贵的酒园。可以说，塔希酒成为法国最重要的葡萄酒，至少也有两百余年历史。塔希园和罗曼尼·康帝园的关系极为密切，也有类似的命运。在17世纪中，塔希园一度与罗曼尼·康帝园都是克伦堡家族的产业，只是后者后来被大名鼎鼎的康帝公爵夺为己有，而塔希园则被当地望族比微（Joly de Bevy）

所收购。法国大革命时，比微与康帝家族同因身为贵族而亡命海外，塔希园也遭到被没收、拍卖的厄运。

1800年，本园被一位从第戎市来的平民巴西（Nicolais-Ciullaume Basire）所购得，巴

西先生传其女卡莱瑟希（Claire-Cecile）。卡莱瑟希结婚时，把塔希园当做陪嫁的嫁妆，于是隔壁罗曼尼酒园（本书第3号酒）的园主利泽·贝雷（Louise Liger-Belair）将军一举拥

有名媛与名园，在当时还羡慕不少单身汉呢！1933年，因为继承问题发生纠纷，塔希园由利泽·贝雷家族手中再度被康帝园园主杜渥·布罗杰家族购回，时间整整隔了140年，勃艮第地区两大最好的葡萄园又归同一个园主所有了。

本来真正属于塔希园的仅有1.44公顷，较罗曼尼·康帝园略小，杜渥·布罗杰在1933年收购塔希园时，一并收购了其西北边4公顷多较差的葡萄园高帝秀园（Les Gaudichots），并经法院判决使得可将上述新购葡萄园酿的酒皆挂上“塔希园”的招牌，所



罗曼尼园所产的塔希酒的酒标签，与罗曼尼·康帝同一形式。

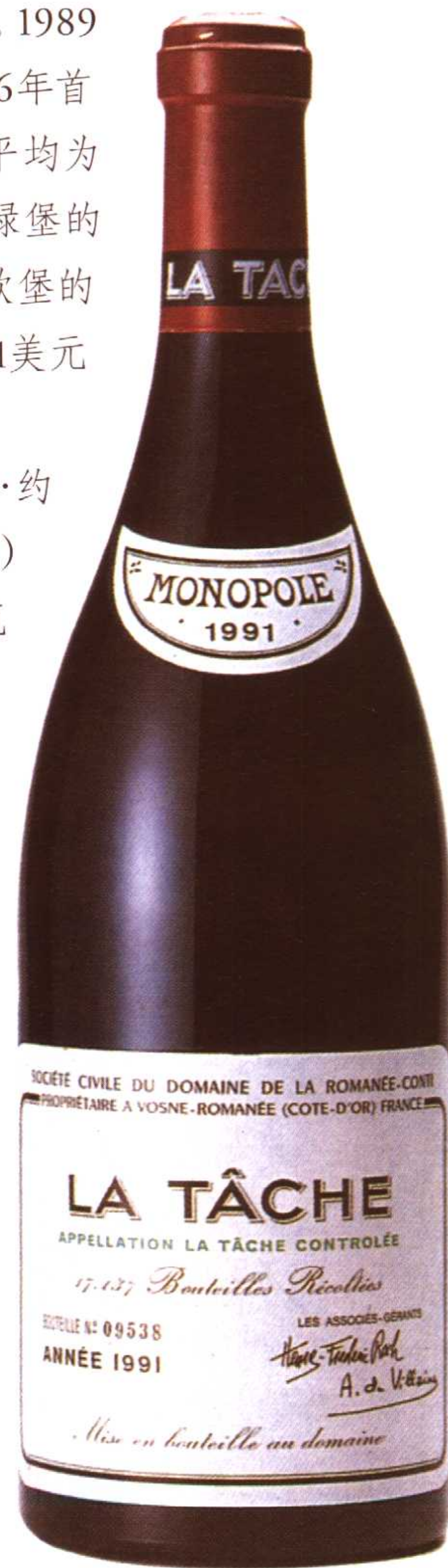
以目前本园的全部面积达到6.06公顷，超过先前的“纯塔希园”达3倍之多。

塔希园及罗曼尼·康帝园仅“半箭之遥”，中间隔了1.6公顷属于一级酒、1991年晋级为顶级的大街园（La Grande Rue，见本书第8号酒），理论上两者的自然环境应无太大的差距：1890年塔希园的葡萄树由于全部受到根瘤蚜虫的侵蚀，必须完全铲除，重新种植的树苗全由罗曼尼·康帝园移来，塔希园的“血统”已和罗曼尼·康帝一样；半世纪后的1946年，轮到罗曼尼·康帝园必须自塔希园移植树苗更新，同时该园流失的土壤也由塔希园补充；加上两园的经营者的都是同一人，酿造的方法、品管、橡木桶材料等毫无二致。但两者的口感还是不同，塔希酒较强劲、口味重、颜色深及集中，罗曼尼·康帝酒香气较足、较高贵、清雅隽永，但这些都必须再依凭个人口味的抉择。基本上，塔希酒是唯一可以挑战罗曼尼·康帝“酒王”地位的红酒，有些年份的“酒王”会败阵也不令人吃惊！但以二者价钱巨大的差异，能品一下塔希，罗曼尼·康帝的滋味即可知一二了！

现在塔希园每年酿造2万瓶有编号与签名的酒，标签格式和罗曼尼·康帝园极为类

似，价钱亦是极昂贵。1989年份的塔希酒在1996年首季美国的拍卖行情平均为265美元，低于彼德绿堡的639美元，但高于玛歌堡的118美元、拉图堡的91美元及拉费堡的99美元。

著名的品酒家休·约翰逊（Hugh Johnson）在1982年品尝了一瓶1962年份的塔希酒后，曾经有下列的评语：开瓶后立即可闻到一股强烈及浓厚的紫罗兰香气，继而在20分钟内化为阵阵果香，起先是橘子，次而是黑莓。开瓶之后30分钟是气味最丰富的时刻——绚烂及温厚，酒精中庸并趋向柔和。饮用塔希



与罗曼尼·康帝“同根同源”的塔希酒。

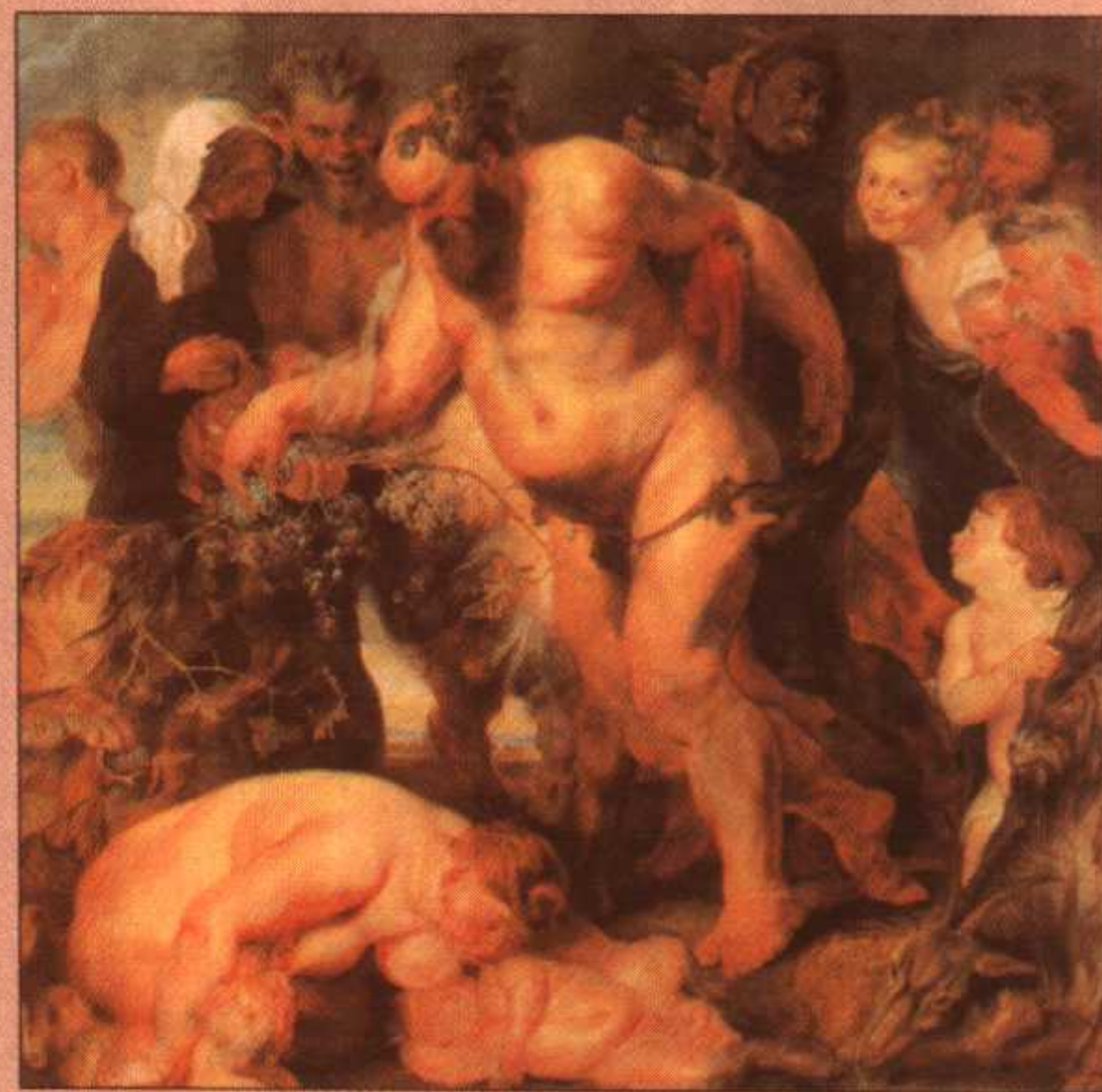
酒真是一种至为奇妙的经验——不仅是它那种变化的迅速及广度而已。

休·约翰逊的描述，让我回想起在1993年9月底一个秋高气爽的夜晚，与陈长文博士及孔雀洋酒的曾彦霖先生共品一瓶1975年份的塔希酒——虽然当年是勃艮第的“悲惨年份”，但当时我们仍然感到惊讶，此瓶酒不仅气味，甚至（感觉上）颜色也会变化！由先前的暗橙色渐渐转暗红，味道也跟着由先前的类似梅子味转为草菇与田野绿草般的气息，记得当时我曾以“千面娇娃”来形容塔希酒的“变化”，也让我联想起大陆川剧中的“变脸”绝活。塔希酒能够名列世界红酒的顶尖，妙处正在于每个人可以对其丰富的内涵赋予不同的想象。其多变的气息嗅入了品尝者的心肺，使人的心情正像一只在百花盛开的原野上自由飞翔及嗅蜜的蝴蝶或蜜蜂。品尝本酒可以说是一个心里完全自由及集合嗅觉与视觉感官的完美组合！

2006年7月我在法国巴黎机场免税店看到2001年份的塔希，标价1150欧元（约合11500元人民币），虽不比罗曼尼·康帝的4000欧元，但也是价格惊人了。◆



葡萄酒与艺术



酒醉的西勒诺斯


巴洛克时代荷兰大画家鲁本斯（P. P. Rubens, 1577—1640）在1617年绘制。西勒诺斯（Silenus）是牧神潘恩的兄弟，自幼将酒神巴克斯（Bacchus，希腊神话称做狄厄尼索斯，Dionysos）抚养长大，巴克斯也由西勒诺斯处学到饮酒的乐趣。图中西勒诺斯醉酒，举步维艰，众酒侣在旁欢笑，老虎衔来一串葡萄给西勒诺斯解酒。现藏于德国慕尼黑国立老美术馆。




罗曼尼

La Romanée

 产地：法国·勃艮第地区

 面积：0.85公顷

 年产量：4000瓶

在罗曼尼·康帝园西邻有一个全勃艮第地区最小的顶级酒园，叫做罗曼尼酒园。这个酒园本来是罗曼尼·康帝园的一部分，但在1760年康帝公爵购得东边较低部分的园区后，两者即分开，其由几个小农所有。光辉灿烂的拿破仑时代昙花一现后，一度是拿破仑帐前大将并参与过所有战役的利泽·贝雷将军解甲归田，于1827年将此地区6个小型葡萄园购入合并，形成现在的罗曼尼园。贝雷将军也因夫人陪嫁而取得塔希园，其家族成为勃艮第地区身价最高的家族。罗曼尼园一直是利泽·贝雷家族的产业，并没有像塔希园一样被杜渥·布罗杰家族收购。他去世之后，其侄子亨利(Henry)将军为继承人。

罗曼尼园数年来一向由酿酒名家佛瑞(Forey)家族负责经营及酿酒，塔希园当年所购入的Les Gaudichots园还留下一部分园区，就由本家族所拥有。酿成后成桶运到邦



罗曼尼酒1983年份的酒标签，标签上清楚载明由布歇尔父子公司装瓶。

内(Beaune)市的布歇尔父子(Bouchard Père et Fils)公司装瓶销售。布歇尔公司自1976年开始取得独家的销售权，“肥水不落外人田”，可知道这两个公司的老板有亲戚关系。目前，园内有大约1/4的葡萄树超过50岁。20世纪30年代，有1/3的葡萄园被重新种植，其他部分随时更新。

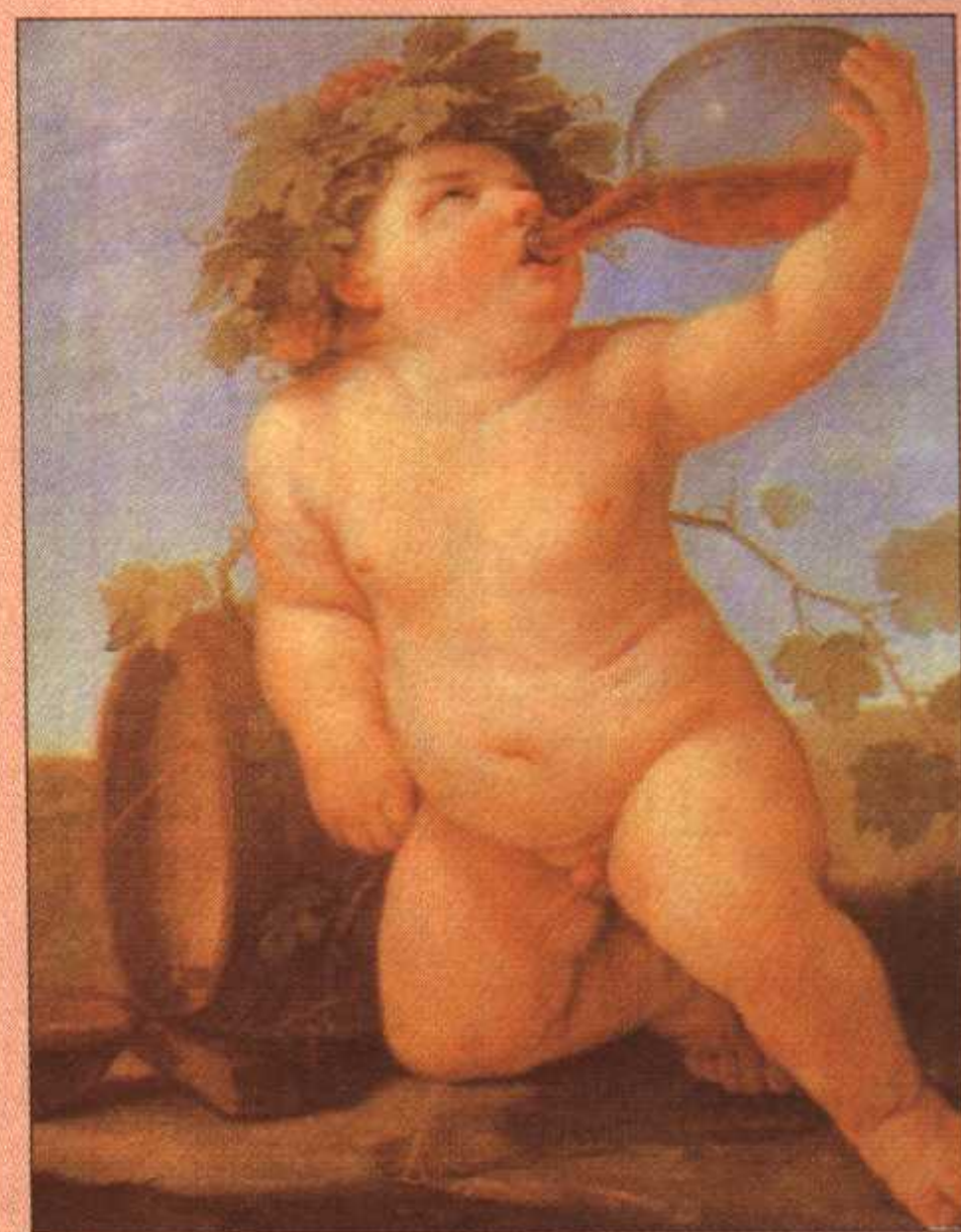
这个葡萄园处于倾斜度高达16度的斜坡



这支产自勃艮第最小园区的罗曼尼酒，颜色深，果香重，也是各方一致推崇的名酒。

上，故极不易耕作。土壤的黏土成分没有东边的罗曼尼·康帝园高，黑石灰土的深层有碎石以及磐石。酒的颜色较深，果香较重并集中，比较像其北邻的李其堡，而不似东邻的罗曼尼·康帝。酿成后会在全新的木桶中醇化两年。新酿完成时感觉较为硬涩，但经过15~20年后会发生惊人的变化。罗曼尼酒在20世纪80年代重新成为名贵的酒，年产量仅仅4000瓶。目前，这支名酒普通年份一瓶的价钱约300美元。2006年7月我在巴黎机场免税店看到一瓶1997年份的罗曼尼酒，标价为400欧元。◆

葡萄酒与艺术



饮酒的婴儿酒神

17世纪意大利画家雷尼（Guido Reni, 1575—1642）1623年的作品。这幅描绘巴克斯在婴儿时就猛灌红葡萄酒的杰作，令人不禁莞尔。酒神巴克斯是希腊、罗马神话中主神宙斯与底比斯公主赛美莉的私生子，从小被牧神兄弟及山林女神收养，婴儿时就耳濡目染学会了喝酒。现藏于德国德勒斯登美术馆。



李其堡

Richebourg

- 产地：法国·勃艮第地区
- 面积：8公顷
- 年产量：40000瓶，其中12000瓶产自康帝园

在罗曼尼园及罗曼尼·康帝园正东邻有一个8公顷的园区叫李其堡，早在1512年成园，原为西都（Citeaux）修道院所有，后产权分散。1760年，当康帝公爵购入罗曼尼园时，也顺带收购了一小部分（约0.13公顷）的李其堡，并入了康帝园，所以今日的罗曼尼·康帝园已掺杂了少许的李其堡“血液”。李其堡东南毗邻罗曼尼·康帝园，基本上土壤、天气等自然环境与其并无不同。不过，其位置较陡，泥土较易流失，这也是罗曼尼·康帝园的问题之一。本来本园区仅有5公顷，但正如塔希园在1933年时的扩张一样，本园区也在当时兼并了属于一级酒园的Les Verailles约3公顷的园区，并经法院许可挂上“李其堡”的招牌。目前，李其堡虽有10家左右的小园区，但每个酒园所出产的李其堡酒品质却相当一致，和本地区的其他名园如圣维望之罗曼尼一样，都是每园的得意杰作。

本酒园年产近4万瓶，最受瞩目的仍是占

地3.5公顷的康帝园。康帝园的李其堡年产量约1.2万瓶，味道十分饱满、强劲，许多品酒专家——例如帕克——对于李其堡的称赞，并不亚于罗曼尼·康帝以及塔希。在1996年底，我曾与好友在来来饭店安东厅品尝了一瓶1982年份康帝园的李其堡。开瓶后此酒似乎像一部开不动的老车，气味沉滞、“其貌不扬”，



李其堡的味道饱满、强劲，有着浓郁的果香、紫罗兰和松露的香味，啜饮一杯令人回味无穷。

但放入醒酒瓶后一个钟头，就像苏醒的睡美人一样，“举座惊艳”！李其堡的品味平实不讨巧，浓郁的果香、紫罗兰以及松露味……

另外两家酿制李其堡的酒园：

（上）/杰·格厚斯——拥有0.4公顷的园区，树龄55岁。

（下）/杰·格里佛——拥有0.31公顷的园区，树龄高达70岁，每年产量不过2000瓶上下。这两家都值得推荐。



使得同桌的另一瓶同年份、在波尔多圣特斯塔夫区响当当的孟特罗斯堡（Château Montrose，见本书第37号酒）有如村姑之见贵妇般“花容失色”得手

足无措！

李其堡比起其他沃恩地区的顶级酒都容易成熟，但最快也需要经过四五年后才能饮用。饮一次李其堡，绝对是一件可以令人终生回忆的美事。妙哉，李其堡！◆

葡萄酒与艺术



幼年的巴克斯

巴洛克时代法国画家普桑（Nicolas Poussin, 1594—1665）1638年的作品。图中描绘牧神潘恩及山林女神在山林中抚养小酒神巴克斯的情景。小酒神大约两三岁，活泼可爱，捧着牧神端给他的酒盘，津津有味地啜饮美酒。一边躺着的是山林女神，四周还有几个小玩伴及男女诸神。现藏于巴黎卢浮宫美术馆。

🍷 产地：法国·勃艮第地区

🚜 面积：9.4公顷

🍷 年产量：46000瓶，其中30000瓶产自康帝园

“圣维望之罗曼尼”（以下简称“圣维望”）的名称首次出现于1765年，邻近的康帝园在这时已非常有名，所以圣维望园多少因此沾光。1791年法国大革命后，葡萄园被卖给马利（Nicolas-Joseph Marey）家族。因此，圣维望园在19世纪被称为罗曼尼·马利—孟史（Romanée Marey-Monge）。产地

A photograph of a dark glass bottle of Romanée-St-Vivant wine. The bottle has a long neck with a red foil capsule at the top. A small black band around the neck features the letters "T" and "RO". The main label is white with black text. At the top of the label, it reads "SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI PROPRIÉTAIRE À VOSNE-ROMANÉE (CÔTE-D'OR) FRANCE". Below this, the name "ROMANÉE-ST-VIVANT" is printed in large, bold, serif capital letters. Underneath, it says "APPELLATION ROMANÉE-ST-VIVANT CONTRÔLÉE". A cursive script line reads "Mis en Bouteilles Récoltées". To the left, "N° 10366" and "ANNÉE 1991" are printed. To the right, "LES ASSOCIÉS-GÉRANTS" is printed above a signature "Hervé-Frédéric Pichet" and "A. de Villaine". At the bottom of the label, another cursive line reads "Mise en bouteille au domaine".

SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
PROPRIÉTAIRE À VOSNE-ROMANÉE (CÔTE-D'OR) FRANCE

ROMANÉE-ST-VIVANT

APPELLATION ROMANÉE-ST-VIVANT CONTRÔLÉE

Mis en Bouteilles Récoltées

N° 10366
ANNÉE 1991

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS
Hervé-Frédéric Pichet
A. de Villaine

Mise en bouteille au domaine

17

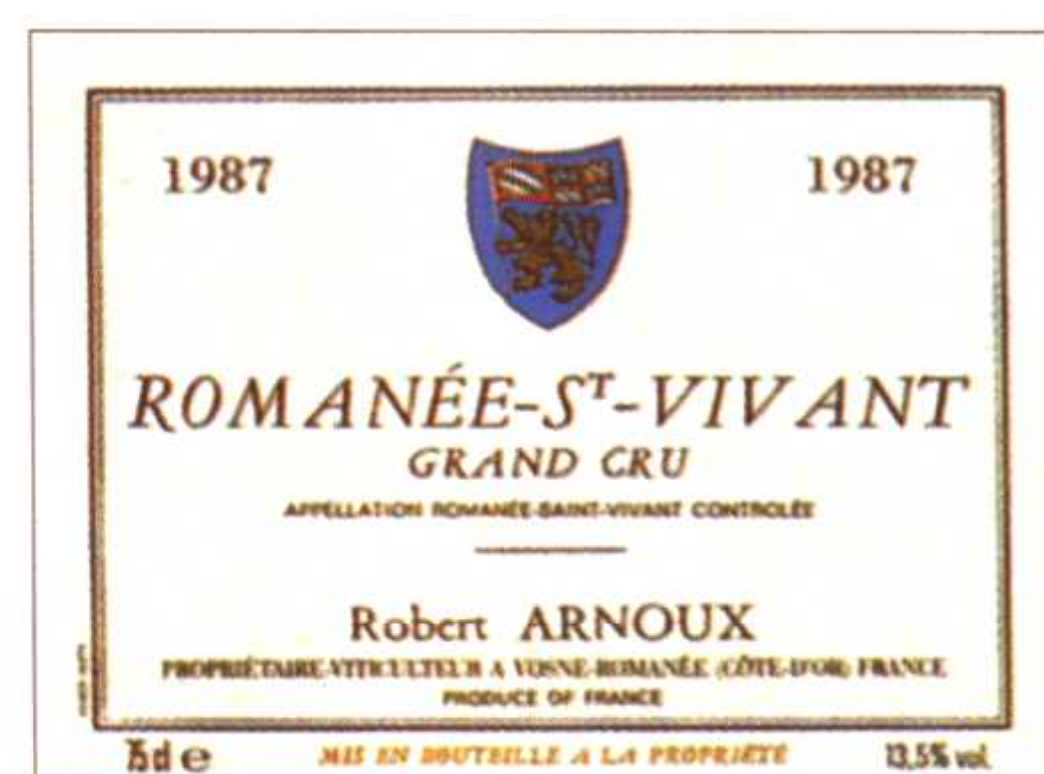


乐花园自1991年开始酿制圣维望酒，1996年底该园1991年、1992年及1994年3个年份的酒，在美国售价每瓶分别为290、230及340美元。

园的圣维望虽然比不上其他“同门师兄”，如罗曼尼·康帝、塔希、李其堡，但至少在葡萄种植、采选及酿制方面还是一丝不苟，所以才会成为圣维望的代表作。

不过，近年来由康帝园“出走”的乐花(Leroy)园，以“精雕细琢”的方式经营不到1公顷的园地，所酿出的圣维望已俨然成为挑战康帝园的“劲敌”。乐花园年产量仅为康帝园的1/10(2800瓶)，高昂的价格即可反映出产量的稀少！圣维望的味道在复杂、高雅、芬芳

方面当然不及罗曼尼·康帝及塔希，在饱满、气味集中及劲力方面又不及李其堡，但是“中庸、温和”却是其特点！我们可以以古典音乐家来比喻：将罗曼尼·康帝比拟雄伟渊博的贝多芬；塔希仿佛是天才横溢奔放、不拘一格的莫扎特；李其堡具有厚重、结实的特征，比诸瓦格纳或勃拉姆斯；那么，圣维望就好像是门德尔松或舒曼，虽然不那么容易马上动人心弦，但细品之下，其韵味之丰富还是会令人难忘的。◆



阿诺园(Domaine Robert Arnoux)在本区占地仅0.35公顷，年产量2000瓶上下。本园特点为树龄颇老，已超过80年，此老株恐怕快要走到生命尽头了。



大依瑟索

Grands Échézeaux

- 产地：法国·勃艮第地区
- 面积：9.14公顷
- 年产量：34000瓶，其中12000瓶产自康帝园

在名园萃集的沃恩·罗曼尼酒村以北，近伏旧园的弗拉吉(Flagey)镇有一块名为“依瑟索”的园区，称为“弗拉吉·依瑟索”(Flagey-Échézeaux)，面积不及80公顷，在12世纪起就和伏旧园一起属于西都修道院所有。修道院将园地交给佃农耕种，不加干涉，形同佃农的园地一样。也因此，在法国大革命时，此园幸未被充公没收。本酒园在19世纪被分成两个部分，北部较倾斜的(13~14度)园区称为“依瑟索”，南部较平坦(3~4度)、面积较小、仅9.13公顷的部分，反而称为“大依瑟索”。两个依瑟索在1937年7月31日公布的评鉴表中均名列顶级，但依瑟索也生产部分次一等的一等酒。依瑟索园的地理位置南方与伏旧园连接，因而两地的土壤以白垩冲积土及下方棕色泥质土构成，都使土壤获得良好的保温功能。

如同一般勃艮第酒园，大依瑟索产区被20

来个所有人分割。较出名的园区占了三成，例如最有名的康帝园有3.53公顷，以及葛洛(Domaine Gros)、恩泽尔(Réne Engel)、乐花园等。1990年总产量约2.8万升，每年总产量约3.4万瓶。康帝园所生产的大依瑟索的标签样式和其姊妹园如罗曼尼·康帝园、塔希园、李其堡一样，成为大依瑟索的代表作。树龄平均55岁，和李其堡一样，年产约1.2万瓶。



康帝园的大依瑟索与其姊妹园皆一样，水准极高，但价格稍廉。对想一尝康帝美酒的人士，倒是一瓶绝佳的“带路酒”。

大依瑟索酒色呈淡淡的暗红，果香中有些微的紫罗兰与橡木味，装瓶四五年后才会真正成熟。本酒是康帝园中——至少比起罗曼尼及塔希——价钱较低廉的一种（但也绝对不便宜），所以对于想一窥康帝园“味觉”奥秘的人士，大依瑟索无疑是一瓶很好的“带路酒”。◆

孟杰·慕内拉园在勃艮第地区拥有20公顷园地。这个甚有规模的酒园最杰出的产品即是大依瑟索，占地1.7公顷。所有大依瑟索会在全新木桶内醇化两年才出厂。本酒园的大依瑟索时有和康帝园一搏高下的实力。



葡萄酒与艺术



酒桶上的巴克斯

受到巴洛克时代的影响，直到19世纪，德国酒厂仍喜欢在木桶上精雕细琢。上图小酒神坐在酒桶上，手拿莱茵河白酒杯，酒由下方牧神口中流出，匠心独运。本酒桶现藏于德国巴克斯酒窖。



依瑟索

Échézeaux



产地：法国·勃艮第地区



面积：37.69公顷

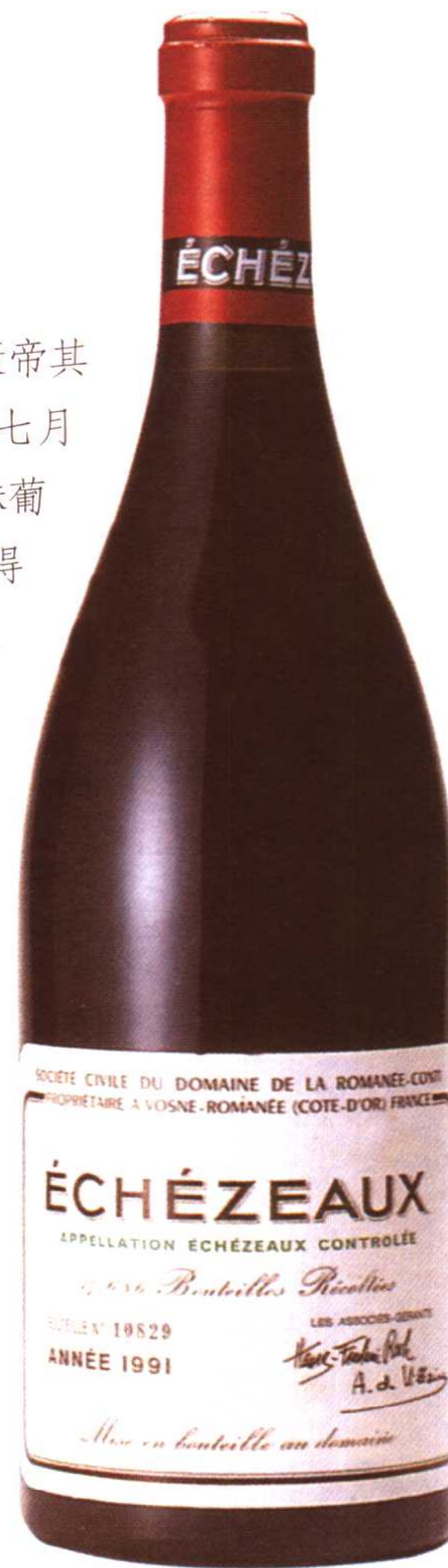


年产量：180000瓶，其中16000瓶产自康帝酒园

弗拉吉镇的依瑟索区，除了专门酿制顶级酒的大依瑟索酒外，还有一大部分属于酿制依瑟索的地区。酿制依瑟索的地区中，有37公顷在1937年的评鉴表中获得顶级的荣耀，另外还有30公顷酿制次等的一级酒。大依瑟索酒有一个“大”在前头，代表品质优于依瑟索酒，但有时同属顶级的依瑟索酒的品质能超过大依瑟索。大依瑟索比较耐藏，也需要较长的成熟期。

顶级的依瑟索园37公顷产区，细分成250个小园区，分由50个小园主所有。其中，占地最大的（4.6公顷）仍是康帝园，树龄平均40岁，年产1.6万瓶，标签样式和其姊妹厂一样易于辨识。整个顶级依瑟索区年产量可望达到约18万瓶。康帝园的依瑟索和大依瑟索虽是康帝园的“垫底货”，但仍十分出色。其他园区年产成百上千瓶，虽以“扳倒”康帝园为努力方向，间也有成功例子，但康帝园终究是有

“大园之风”。本园也和康帝其他名园一样严格，每年六七月葡萄开花后，会派人将每株葡萄的果实摘除七八串，使得剩下来的少数果实能够吸收到最充足的养分。康帝的依瑟索是康帝红酒家族“六大将”中的老幺，价钱是最低廉的，但出厂价至少也需150美元。2005年9月，我为欢迎柏林热克教授来访，特将窖藏两瓶1982年份的依瑟索开瓶奉客。那晚，众友都被熟透梅子、杏子及花香的薰风所陶醉，勃艮第的美酒果然举世无双。◆



康帝园的依瑟索酒酿制过程严谨，以确保一贯的高品质。



大街

La Grande Rue

🍷 产地：法国·勃艮第地区

🍷 面积：1.65公顷

🍷 年产量：5500瓶

在沃恩村正中心黄金地段的罗曼尼·康帝园、罗曼尼园及圣维望之罗曼尼三个名园正南方与塔希园和高帝秀园（Les Gaudichots）之间，隔着一个扁长形的小园。这个小园有一个堂皇的名称——“大街”

（La Grande Rue），表示出其介于几个伟大的葡萄园之间。大街园的土壤结构和北邻的三大罗曼尼园（康帝、罗曼尼及圣维望）并无差异，气候亦同，要成为一个名园问题应该不大，但是迟至1991年才被列入顶级行列。

本园为拉马史酒园（Domaine Lamarche）独家所拥有。拉马史酒园是沃恩地区最有名的酒园之一，园区总面积虽只有8.5公顷之大，但其中一半已列入顶级酒园，共有4个：大依瑟索（0.3公顷）、依瑟索（1.1公顷）、伏旧园（1.36

公顷）及大街园。拉马史园的顶级酒皆以品管严格著称，其中被称为拉马史园“王冠上的钻石”的便是大街园。

大街园原是拉马史酒园的创始人，也就是

是在1985年去世的亨利·拉马史（Henri Lamarche）在1933年结婚时太太带来的嫁妆。拉马史夫人家族是葡萄酒世家，而亨利本人原是木材商。亨利获得本园后，倒也兢兢业业地经营。不过，在1937年评定本地区酒园的等级时，亨利认为本园若由一级晋入顶



大街酒的酒标签，简单大方。

级，除了会增加缴税的压力外，并无实益，所以也没有积极争取晋级的机会。最后的评鉴结果是，本园在四周超级、顶级酒园的环绕下，仍然维持一级酒园的头衔。布衣一样可以周旋在锦衣贵胄之间，在20世纪30～50年代，大街

园酿造出一批又一批极优秀的好酒，反而让大家认为“一级”头衔屈辱了拉马史酒园。但是，在20世纪60年代以后至80年代，本园逐渐走了下坡路，似乎欲振乏力了。

1985年亨利去世后，儿子冯双(Francois)接掌事业。新老板娘(1975年结婚的玛丽 Marie-Blanche)精明能干，掌控园内外一切大政，冯双则全神贯注在提升葡萄酒的品质上。其中，最强调的便是降低葡萄产量，顶级酒每公顷平均出产4000升葡萄酒，1994年大街园每公顷则降至不到3000升(2900升)。新酒全部会在全新木桶中醇化至少一年半以上才装瓶。园中的葡萄树最老的已有52年，极少部分是1988年栽种的。本来大街园的位置已极优良，加上新东家的锐意复兴，终于在1991年官方评鉴时顺利晋入顶级榜中，拉马史园的大街酒终于名副其实地“正名”了！

物以稀为贵，大街酒每年产量恒在5000瓶上下，一直是沃恩区价格仅次于康帝园的美酒，并且成为行家们争相搜集的对象。一般认为这支酒势将成为第二个塔希或李其堡，“炙手可热”将是未来的写照。

大街酒有一股极其清香的小红莓香气，开瓶一阵子会转化成黑莓及淡淡田野草地的

“野气”，也仿佛可嗅到李其堡或塔希的香气。

本酒至少要在装瓶后8年才适于享用。对于极好的年份，园主冯双先生建议至少要等上15~20年，才不会辜负了上天对本酒的眷顾！一般人总是卖瓜说瓜甜，但这句话决不适用冯双先生上述的建议！◆



拉马史园的大街酒表现突出，产量稀少，早已成为各方争相搜集的名酒。



伏旧园

Clos de Vougeot

🍷 产地：法国·勃艮第地区

🍷 面积：50.59公顷

🍷 年产量：180000瓶，其中5000瓶产自乐花园，12000瓶产自卡木塞园

获得1987年奥斯卡最佳外语片奖的丹麦影片《芭比的盛宴》(Babette's Feast)，是一个把美食、人生际遇、情欲及宗教哲理融合于一个半钟头的杰作。片中叙述的是法国一代名厨芭比隐姓埋名逃离到丹麦的一个小渔村，靠为一对姊妹煮饭过活，一

过就是10年。为了答谢在落难时收容她、终生节衣缩食的老处女姊妹，她特别把中了彩券得到的1万法郎全数花掉，做了一桌真正的法国大餐。1万法郎在当时是不可思议的一笔数

目，这一席当然代表了法国饮食最豪华与最讲究的一面。我们不在此提她的菜单是如何地诱人，但宴席上所搭配的红酒，正是1845年份的伏旧园。

伏旧园位于沃恩·罗曼尼村的北方，与大依瑟索园接壤，同处夜坡区。1110年左右，天主教

一支信奉“耕食苦修”的西都派教会来到一个名叫伏旧河(Vouge)的沼泽地及森林开垦，且在1227~1370年之间逐渐收购邻地，形成了50公顷的园区。上帝过于偏心，本园种的葡



photo©Youyou

法国，甚至全世界，唯一一个在部队行经时会受到全军军礼致敬的酒园——伏旧园。

萄不仅收成出奇的好，所酿的酒亦极佳，伏旧园遂广为人知。例证之一据说是在教皇格里高利十三世在位时（1572~1585），某位主教投其所好地贡上30桶伏旧园佳酿，而获教皇赏赐升任本区大主教。拿破仑举兵东征时，据说也曾遣人强索本园窖藏40年的“镇园之宝”，颇有骨气的园主戈不理（Don Goblet）院长果然来个相应不理，差人转达：请皇帝自个儿来喝！另外一个令人津津乐道的传奇，是关于一位拿破仑麾下的比松（Bisson）少将的。有一次，他率队经过伏旧园时，下令部队致最高敬礼。从此以后，每当法国部队行军经过时，无一不循例致敬，这是全法国唯一享有此殊荣的酒园。

伏旧园在法国大革命时也遭充公拍卖，辗转至1818年为银行家欧瓦所有，次年欧瓦更购得罗曼尼·康帝园。这位大发战争财的园主维持葡萄园的统一，直到1889年本园被6位商人以60万法郎的代价购得。此后，伏旧园就像肉贩砧板上的猪肉，一片片地割卖出去。现在，约有82人共有这座法国历史上最重要的园区，其中15人占有整个园区的六成，另外67位所有人共有20公顷的土地。也因此，小农林立所造成的伏旧园品质不一的缺点暴露无遗。

伏旧园位于一个海拔240~270米的山坡上，坡度平缓，仅在3~4度间延伸300米。面积50公顷，四周围上一堵有500年历史的石墙。土质随高度差异而有不同，据分析共有6种土壤，最高之处为棕土，多石灰石与砾石而少黏土，土壤仅40厘米厚；中段以下土壤厚达1米，但石愈少而黏土多，则愈影响排水效果，因此伏旧园酒的品质也与高度而成正比。传闻以前本园分酿3种等级酒（Cuvée）：教皇、主教与教士。园区最上层



乐花的伏旧园购于1955年，位置之佳令人钦羡。1994年份的一瓶伏旧园，两年后在美国上市的价格近200美元。

即出产“教皇级”，作为进献教皇的贡品；第二级“主教级”或“国王级”，是进献地位仅次于教皇的国王、主教及其他贵族之用；第三级才给教士及一般人饮用。即使是在第二次世界大战前，听说本园还是分级课税，不过战后就没有这项传言了。

本园久被所有品酒大师诟病的一点在于品质的良莠不齐，每年各园的产品，虽外在的环境——气候、雨量不变，但是谁也不能保



丹尼·莫特园的伏旧园酒，2003年份，由于年产量仅1200瓶，两年后上市的定价即280美元，是标准的“小农制”产品。

证相同的品质。关键在于所有权的零星分散，不似波尔多区的大厂，可以将一级酒以正牌出售，其余纳入二军。聪明的酒农与酒商将拥有园区较好的部分（较上端园区）与较差区域所产制的葡萄混同榨汁酿酒，使得品质一贯、利益均沾，这样

子当然使得伏旧园的金字招牌失去光泽。目前，顶级伏旧园年产量约在18万~20万之间。伏旧园“本园”石墙外仍有16公顷多园区不列入

访伏旧园酒庄

当您走进酒庄巨大的木门，轻拉叫门的铃铛，沿着来时路两旁种植的玫瑰花丛正散发着一阵阵花香。铃铛长链末端是一截古老的葡萄藤，历经前人手泽，光润可人。在园内管事驯养的猎犬吠声与铃铛声中，您孤立门外，静待管事跨过铺以黄色石板的庭院前来应门。酒庄左右角楼高耸，堡身沉厚，古老的屋顶在右方与后方斜掠，几达地面而止，支撑的梁柱以厚重木头制成，颜色绛紫，正如美酒本色。堡内藏有巨大的螺旋式榨汁机，以巨大的橡木与胡桃木制成，制成年代约为公元1000年。类此古物，德国莱茵河流

域尚有一部。“二次大战”期间，德国曾将此堡征为驻地。大战末期，美军更是用来收容战俘，寒夜漫漫，心情欠佳的德国战俘曾想将它拆了燃火取暖，最后美军司令下令在榨汁机四周围以带刺铁丝网，才逃过焚琴煮鹤之厄运。

进入内院，有巨大之桶屋，往日用来陈放藏酒，目前则为品酒骑士团宴会会场。桶屋面积广阔，可容举办500人以上之盛宴。品酒骑士团成立于1934年，以畅饮勃艮第美酒、扩大知名度与销路为宗旨，组成的成员为葡萄园主、酒出口商与对葡萄酒有兴趣之各地的社会贤达、文人雅士。凡在勃艮第设立的酒业公司，每一公司每年得推荐10人入会。品酒骑士团每年

顶级，故以“伏旧园一级”或干脆只叫“伏旧园”。另外，本区也产白酒，年产量不过五六千瓶，品质虽属中上，但数量太少，藏酒家常以有此酒为傲。

列入顶级的伏旧园一般是以位置愈高、愈接近城堡的园区愈佳，其中最受瞩目的还是乐花园及卡木塞园。在本书前述康帝园时已提及乐花家族。亨利·乐花在1924年购进康帝园一半股份，30年后的1954年，将产权转给两位女儿——保琳（Pauline）及马莎尔（Marcelle），后者即为大名鼎鼎的拉鲁（Lalou）女士。次年，拉鲁就和康帝园的另一股东布罗杰家族共同经营康帝园。同时，

自1972年起，她也经营家族事业。乐花商社（Maison Leroy）成立于1868年，不仅代理所有康帝园产品在美国及英国以外地区的经销权，本身另外拥有分散于各酒区总计22公顷的园地。拉鲁大权在握，剽悍异常，为了筹措更多的资金，她让日本高岛屋集团于1990年承购乐花股权的33.6%，并且在附近大买农地，最后导致内讧。酒园和拉鲁打起官司，拉鲁的姐姐和另一大股东布罗杰联手将拉鲁



在勃艮第地区可呼风唤雨的“酒坛铁娘子”——拉鲁女士。

在此举办多次热闹的盛会，会员们身着红袍，头戴红帽，项上的两色丝带系挂着勃艮第式品酒银碟。新入会者被引介至主席之前，大会先听取有关入会者的简介，然后拥吻其双颊，颁品酒银碟，入会仪式便告完成。当所有入会仪式完毕后，宴会开始，骑士团以当地美酒名菜飨客，美酒频添，祝饮连连，更有本地合唱团演唱勃艮第饮酒歌娱乐嘉宾，使得昔日浸淫于僧侣们清越圣咏的伏旧园，此时别有一番欢乐景象。品酒骑士团之座右铭为“酒中至乐，永不徒然”

（Always in Wine, Never in Vain），使人想起《汉书·食货志》中亦有“酒者，天之美禄……”的名言，不得不为中西文化在此一时空中又一次偶然遇合而深

感戚戚。

桶屋中巨大的梁柱为巨石雕就，上细下粗，高达20英尺（约6.1米）。上顶巨大之横梁，石柱上饰有纹徽与有名之丰收年份，可远溯至1108年。伏旧园向有勃艮第之（雅典）卫城（Acropolis）美誉，目前为品酒骑士团之产业。每年12月，骑士团齐聚此地，品评该年份之勃艮第酒产，能得骑士团青睐的，得在商标上加印骑士团推荐荣衔，鲤跃龙门，身价自是不凡。

——黄应得，摘自《趣味生活》1979年11月号

本是伏旧园“本堡正宗”的卡木塞伏旧酒，不少人将其视为伏旧园酒复兴的“代表作”。



逐出公司。这便是酒界津津乐道的“康帝园政变记”。

拉鲁女士被逐出康帝园后自然怨愤异常，专营乐花商社自家酒园时，更是把康帝园的一套作风搬来，并摆明向康帝挑战，此举在美国反响热烈，但在欧洲就稍逊色！乐花园在伏旧园区共有3片园地，两片由下层延到中坡；另一片则位于最上端，紧接伏旧园城堡。乐花园克服部分葡萄在下坡的先天不足，接着不计成本地栽种及酿制——使用全新木桶及降低收获量，加以拉鲁女士的名气及高昂的索价（有时高过一般伏旧园酒达5倍），使乐花伏旧园酒声名大噪！

另外一个著名的酒园是美欧·卡木塞园（Méo-Camuzet）。本园在勃艮第地区拥有15公顷园区，列入顶级的3个园区只有不到4公顷的面积，其中伏旧园即有3公顷。卡木塞家族在20世纪初曾拥有伏旧园城堡，1944年才售与“品酒骑士团”（这是一个在1934年为推广当时滞销的勃艮第酒所成立的品酒团体）。卡木塞在伏旧园的园地正在城堡南边，也是全国最好的部分。树龄四成已达85岁，其他的在25~40岁之间，年

产量6000瓶左右。在全新木桶中醇化一年半后才出厂的卡木塞伏旧园酒，其深沉的劲头有力地回应了外界对伏旧园顶级酒普遍缺点“酒体单薄、酒味松散”的批评。所以，卡木塞代表正宗的伏旧园酒，口味十分醇厚，有玫瑰、紫罗兰、松露等香味，且回味力强，仿佛可以闻到春天的滋味。2005年底上市的本园2003年份的酒，在美国定价为225美元。除了乐花园及卡木塞园外，上一个出产大街酒的拉马史酒园所生产的伏旧园酒也十分精彩，平均每年生产4000余瓶，也绝对拥有一流的品质！

伏旧园的原城堡毁于宗教战争，现在的城堡是西都教派在1551年所建，原作为堡垒之用。19世纪末再度整建，在寸土寸金、一般园主都舍不得像波尔多地区一样盖起美轮美奂的城堡的勃艮第地区，伏旧园堡可谓是异数了。城堡现在作为“品酒骑士团”（Confrérie des Chevaliers du Tastevin）的聚会场所，每年12月在此品评该年份勃艮第出产的酒，乃当地酒界盛事。◆



木西尼

Musigny



产地：法国·勃艮第地区



面积：10.86公顷



年产量：40000瓶，其中15000瓶产自卧驹公爵园

由伏旧园再往北，上边紧接着的是一片海拔250~300米高的石质平台地，即到了木西尼酒园，隶属于香泊·木西尼（Chambolle-Musigny）镇。“香泊”（Chambolle）是一条流经本地的小河，每当下了一阵暴雨后才会形成此小河，流过经常被太阳“烤干的田地”

（Champ bouillant，香泊凉），久而久之就改音为“Chambolla”（香泊），1302年才改为“Chambolle”。香泊镇共有180公顷，村镇本身占了一半，其他的葡萄园中，顶级酒园区有两个，一南（木西尼）及一北（第12号酒的柏内·玛尔），共占地24公顷，剩下的60公顷则为一等酒园。

木西尼土质上层是红黏土，下层则多石灰岩，其中夹杂两成以上的砾石，使得排水以及保温功能良好。由于有10~14度的坡度，虽不算太陡，但水土保持不易，每隔一段时间就要由山坡下将流失的土壤挖起填回山上。尤其

是阴雨霏霏的初春，只要接连下上一星期的雨，就非到山下取土不可。这种情况也常发生在沃恩·罗曼尼。

木西尼酒园也是由西都教派的神父、修士所建，在11世纪已出现，后来在14世纪由木西尼家族拥有而得名，但是木西尼家族没有继承人，只留下名字。本园在17世纪时已被瓜分成数块，而这也是勃艮第的通例。



卧驹公爵园的木西尼酒有如名驹慢驰，气深味长，绝对有“味蕾贵族”的气派。

木西尼园从西到东被一条小径分成两部分，因此便有大木西尼(Grand Musigny)与小木西尼(Petit Musigny)之分。1936年9月11日，政府将这两块园地统一称为木西尼，但是到现在市面上仍然可见标明小木西尼(Les Petits Musigny)产酿的酒。1989年重新整理

木西尼产地时，确定的面积即为今日的规模。在此之前，仅尾端两段酿制的酒可称为木西尼，中间部分则不准使用。全部产地分属17个人所有，其中仅4位园主便已经拥有九成面积：包括木尼艾(Jacques-

Frederic Mugnier, 10.5%)、普利欧(Jacques Prieur, 7.5%)、杜亨(Joseph Drouhin, 6.2%)及举足轻重、占七成园区的卧驹公爵园(Domaine Comte Georges de Vogüé)。卧驹园共有6.7公顷园地，同时享有小木西尼独立产权。至于其他几家，品质亦佳，除了普利欧园产品时好时坏外，大致上本园区的水准较诸伏旧园是整齐得多了。

卧驹家族从1450年起一直居住在当地，1766年因婚姻关系取得了木西尼。这块地在法国大革命中逃过一劫，是极少数没有被没收并且现在仍以其名为园名的酒园。乔治公爵(1898—1987)有很长一段时间严格要求品质，他逝世后，女儿伊丽莎白(Elisabeth de

Ladoucette)成为继承人。卧驹家族不但在勃艮第拥有酒厂，在香槟区大名鼎鼎的酩悦(Moët et Chandon，见本书第94号酒)的主人卧驹公爵，也属同一家族，卧驹也是一个标准的酒园世家。



木尼艾占有木西尼园一成的园区，也是产木西尼酒的重要酒园。

木西尼在1972年以前有一段辉煌的历史，但在1972年之后便盛极而衰，直至1986年一个新的酿酒队伍重新投入为止，15年间只有一个年份(1978年)的木西尼获得掌声。眼看著名酒园即将蒙尘，新的酿酒大师米勒(Francois Millet)及高都(Gerald Gaudeau)适时地加入改革行列。米勒是一个年轻但经验丰富的专家，曾在勃艮第各著名酒园担任酿



酒顾问12年。他针对每个园区土壤、葡萄成长的情形决定采

收时间及使用木桶全新的百分比(四成至七成之间),可以说是专心照顾木西尼,终于再度回复了木西尼的声誉。在1993年一个重要的评鉴会上,木西尼夺得了“后冠”。

木西尼严格选择葡萄,以至于产量极少。例如年份极佳的1993年,每公顷仅仅收成2500升;1991年遭冰雹之害,只收成1500升。因此,平均每年仅供应1.5万瓶酒,占整个木西尼产地4万瓶的不到四成。并且,贴上木西尼标签的,都是自老株所结的葡萄所酿成,标签上也会很得意地标明“老株种”(Vieilles Vignes)。

除了在木西尼外,卧驹酒园在勃艮第产区还有4块地皮,如在柏内·玛尔有2.6公顷,在爱侣园(Amoureuses,本书下一号酒)有0.6公顷,生产白木西尼的0.5公顷及普通“村酒”(香泊村酒)1.8公顷。卧驹园合计拥有12公顷园地,年产量共有4千箱,近5万瓶。

卧驹公爵园除了生产红酒外,也是本区唯一生产白酒的。生产白木西尼(Musigny Blanc)的园地只有半公顷,且全在小木西尼园区。白葡萄霞多丽(Chardonnay)居然能在一个全部都种红葡萄黑比诺的环境中成长,并且获得肯定,应归功于园主乔治公爵的执著。否则,放着稳定的红酒生意不做,去尝试生产别园所不敢的白酒,并且又完全不考虑经济效益,每年只酿造不超过2000瓶(160箱),这绝对是个人主观的决心所致了。本园所酿的白木西尼是真正内行人所搜集的对象!不但耐存,而且味道虽包含着杏仁与紫罗兰味,但劲力隐约若现,



属于真正的酒园“玩家级”的卧驹公爵园白木西尼。

故颇有寇东·查理曼(本书第90号酒)的气概!其价格要比其“红酒兄弟”贵上一倍。

木西尼的味道初觉秀气、不夸张,毫无火气,故木西尼后来被一个法国人形容为“具有丝绒及蕾丝的感觉”,说明了其纤细的特征。刚酿出的木西尼具有澄亮、温柔的光泽,并且有一种新鲜、刚压碎的草莓香味。好年份的木西尼至少要陈上10年才可以开瓶。成年后的木西尼风韵迷人,颜色转趋浑厚,香气亦然,同时气味会如孔雀开屏般变幻,并且可随品尝者自己的想象而给予不同的形容……当法国国宝级的烹调大师包吉斯(Paul Bocuse)有一次在伊朗国王巴勒维面前献技,呈上拿手菜“春鸡嫩烤”时,这位富甲天下、饮饕奢华的国王为贵客们所挑选的配酒正是卧驹公爵园的木西尼。

除了独领风骚的卧驹园木西尼外,大名鼎鼎及野心勃勃的拉鲁乐花园(Leroy)也不甘寂寞。乐花园在本区也有0.27公顷的小园地,百分之百全新木桶精酿,每年只不过500~1000瓶的产量,更是行家眼中的星星——可望而不可即。任何年份的木西尼的市价至少为400美元,是检验欧美等国家有钱人是否有品位的最佳酒款。◆

葡萄酒与艺术



秋收图

这是法国16世纪的挂毯,长5米,宽2.5米,描绘中世纪葡萄采收及榨汁的热闹场面。现存于巴黎Musée de Cluncy。



香泊·木西尼（爱侣园）

Les Amoureuses



产地：法国·勃艮第地区



面积：5.2公顷



年产量：20000瓶，其中2000瓶产自木尼艾园，
2500瓶产自卧驹公爵园，2000瓶产自卢米园

如果有一个葡萄园取名为“爱侣”——恋爱中的情侣（Les Amoureuses，列沙慕欧斯），那么它出产的酒一定不会强劲、霸道。在木西尼园正西边便出现这么一座葡萄园区。

香泊镇共有60公顷园地被评定为一级酒园，总共有24个酒园挂上了“香泊·木西尼·一级”的标志。其中可以称得上好酒的只有7个，而这7个酒园有3个集中在南边，环绕在木西尼园的东方及东北方。这3个南方园区分别是爱侣园、列香园（Les Charmes）及列香播园（Les Chabiots）。列香园面积最大（5.8公顷），列香播园最小，爱侣园居中。这3个“超级一级”酒园皆有资格晋入顶级，主要的原因是其地理位置以及泥土结构和木西尼毫无二致，没有任何理由列入次一等。最令人不服的是，几乎和木西尼边靠边的爱侣园竟然不能挂上顶级酒园招牌，而其口味几乎和木西尼不分轩轻，在所有盲目评鉴时，连品酒大师也不

易分辨，所以爱侣园无疑有入选“百大”的资格。

爱侣园仅仅5.2公顷，却分成10个左右的小园区，其中最有名的有3家。第一家是木西尼园主角卧驹公爵园，占地0.6公顷，年产约2500瓶。第二家则是卢米园

（Domaine Georges Roumier），这个在1924年被当做嫁妆进入卢米家族的园区，由当时的乔治·卢米到今日当家的克里斯多夫（Christophe）已是



木尼艾园的香泊·木西尼产量极少，一年不过2000瓶而已，市场上很难见其芳踪。

第三代。园区也扩张到总面积12公顷，分布在9个不同的酒区。卢米园在木西尼区也有小小的0.1公顷园地，可别小看这仅有1000平方米的小园，其葡萄树龄已达66岁，年产量不过两大桶（每桶228升），两桶年装不过600瓶左右，在市场上难觅踪迹！卢米园在伏旧园也有0.32公顷，树龄平均为43岁，年产量不过2000瓶。卢米园在爱侣园的面积略大于伏旧园区（0.4公顷），树龄34岁，产量也在2000瓶上下。本园各园地平均每公顷年产接近3000升，所以产量皆有限。第三家著名的酒园是木尼艾酒园（Domaine Jacques-Frédéric Mugnier）。木尼艾酒园在19世纪70年代是第戎市的酒商，以贩卖白兰地及葡萄酒致富，所以在香泊镇及伏旧园两处买了9公顷园地。到了1945年，家园因分家而割裂，其中一支家族保有精华区，即是木尼艾园。园主弗莱迪（Fredy）本来是一个深海石油探测工程师，终年奔波在英国亚伯丁及非洲之间。1980年，在巴黎当银行家的父亲去世后，遗留给他一片葡萄园。老木尼艾本身不管园务，只是托由总管照料。1985年，新东主弗莱迪趁休闲时返家视察园务，没想到就决定放弃枯燥无趣的石油生涯，“务农”起来了。为了了解葡萄酒

行业，弗莱迪报名参加了一个为期6个月的密集课程，并且广泛地交友、向邻园的卢米园讨教，不久他就“出师”了！

木尼艾园目前共拥有4公顷园地，其中的木西尼园（1.1公顷）、爱侣园（0.53公顷）及柏内·玛尔园（0.36公顷）较为著名。本园总平均生产量是每公顷3400升，但是对于顶级园区——木西尼、柏内·玛尔园以及爱侣园，每公顷不超过3000升，爱侣园则在2500升左右。在上述园区中，树龄最老的在爱侣园，平均已超过40岁，木西尼园接近40岁。老株量少，使得木尼艾园生产的木西尼及爱侣园产量甚少，爱侣园年产量也只有2000瓶上下。

爱侣园酒如其名，都具有清澄的红



宝石颜色，非常突出的紫罗兰、樱桃及草莓味，感觉起来十分纤细，似吹弹即破！

木尼艾园也仿效康帝园，橡木桶木材买回后自然干上3年才制桶储酒。木尼艾不迷信全新橡木桶的功能，怕酒会沾上太重橡木味而失去清香，所以每年只有25%使用新桶，顶级酒也只有30%使用新桶。醇化期约为一年半。◆

一串葡萄是美丽、静止与纯洁的，但它仅是水果而已；一旦压榨后，它就变成一种动物，因为它变成酒之后，就有了动物的生命。

——威廉·杨格
(美国作家)

葡萄酒与艺术



爱侣图

正巧和本号酒相陪衬。这幅标题为“爱侣图”的画作，风格明显流露出法国巴洛克时期的特色。画家那提（Jean Marc Nattier, 1685—1766）生于巴黎，死于巴黎。在法国浮华达最顶峰的路易十五时代，成为著名的宫廷画家，并为各国君王绘画肖像。画中一对爱侣共赏美酒，甜蜜无比，真是“只羡鸳鸯不羡仙”。现藏于德国慕尼黑国立老美术馆。



柏内·玛尔

Bonnes-Mares

- 产地：法国·勃艮第地区
- 面积：15.5公顷
- 年产量：55000瓶，其中6000瓶产自杜亨·拉厚泽园，5500瓶产自卢米园

位于香泊·木西尼北部与莫内·圣丹尼（Morey-St-Denis）边界上的柏内·玛尔产区，共有15.5公顷大，仅有2公顷不到的园区是在圣丹尼之内，大半部是在香泊区内。和木西尼一样，柏内·玛尔也是本区的两个顶级产区之一。柏内·玛尔本身就是



一个好彩头的名字，这个名称来自于勃艮第的土话：“玛尔”（marer la vigne）即是“耕种”葡萄园的意思，若耕种“得宜”（bonnes, 柏内），则变成柏内·玛尔（bonnes mares）。大体上，柏内·玛尔的气候和木西尼无太大的差异。土壤方面，柏内·玛尔比南方的木西尼多些石灰岩及黏土，所以本

区的酒就和北边的莫内酒较相似——丹宁重、口感强劲。简而言之，是比较豪迈而非较含蓄的酒质，且必须陈上10年以后才会成熟，在年轻时并不适合饮用。

柏内·玛尔也是小园林立的地区，总共拥有15.5公顷，却有35个小葡萄园，其中由10家拥有大约七成的土地——例如香泊镇重要酒园卧驹



（右）杜亨·拉厚泽园的葡萄树已达60岁的高龄，酿成的柏内·玛尔酒仍豪迈强劲，老而弥坚。

园(2.6公顷)、卢米园(1.46公顷)、木尼艾园(0.36公顷)等,但占地1.74公顷的杜亨·拉厚泽园(Drouhin-Laroze)最值得一述。

拉厚泽家族(Jean-Baptiste Laroze)在1850年辟建了一座葡萄园,后来又和杜亨(Alexandre Drouhin)家族联姻,改为现在的名称。本园有15公顷极优的葡萄园位于伏旧园及香柏坛(Chambertin)区。本园一般的产品有江河日下的感觉,特别是伏旧园,唯有柏内·玛尔园区仍可以保持水准,这要归功于园内的葡萄都是老根,最少也是60年的树龄,每年产量只有6000瓶左右,是本种酒最大的供应者。

另一个出产柏内·玛尔酒最杰出的酒园是卢米园(Domaine Georges Roumier)。在提到香泊·木尼西的爱侣园时(见本书第11号酒),已经叙述到卢米园的园地遍布9个酒区,在柏内·玛尔,卢米园拥有1.4公顷的园地,但又再分成两个小园区。一个园区土壤是富含铁质的棕红土,比较适合种植红葡萄;另一个是较贫瘠、石灰质多的灰土壤,不适合种红葡萄。卢米园将这两个园区的葡萄分别榨汁、装瓶,醇化一年半后,再混桶装瓶,每年大约生产5500瓶。

最后还要提一下乐花园。自1994年起,乐花园也生产柏内·玛尔酒,但是售价惊人。1994年份的酒在美国每瓶售价为360美元,1995年份者售价更是高达450美元。其详细情况及产量尚不得而知,但如此高昂的价格,使本酒充满了神秘感。◆



卢米园是另一个生产柏内·玛尔酒的重要酒园,年产5500瓶左右。



圣丹尼园

Clos Saint-Denis

-  产地：法国·勃艮第地区
-  面积：6.6公顷
-  年产量：25000瓶，其中6000瓶分别产自杜沙克园及利尼艾园

位于夜坡中心点、香泊·木西尼正北方以及香泊镇正南方的莫内·圣丹尼园（Morey Saint-Denis），因被南北两大明星级酒区“夹杀”，往往被人忽略。1985年，本区酒农、酒商甚至还派拓销团前往法国酒在亚洲最大的市场日本，以打开知名度！这个居民不到800人，且面积仅有150公顷的酒区，却有圣丹尼园（Clos Saint-Denis）、大德园（Clos de Tart）、兰布莱园（Clos des Lambrays）、德·拉·荷西园（Clos de la Roche）以及仅有1.5公顷是在本酒村的柏内·玛尔园，一个酒区有5个园区入选“百大”，实力绝不可等闲视之。一般行家也都认为这些顶级酒比起勃艮第顶级酒而言，都

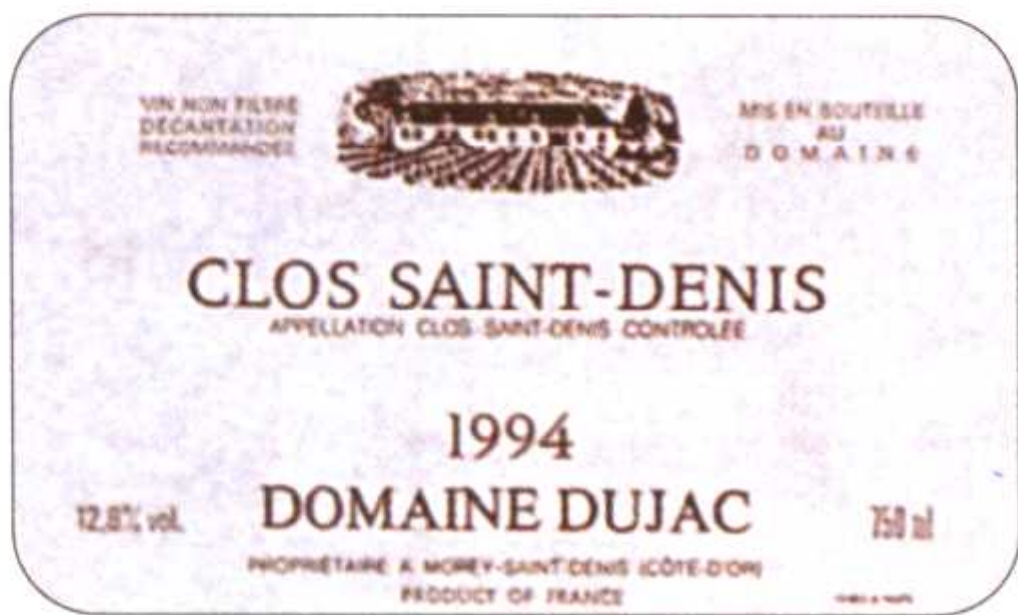
是“物超所值”，是真正懂酒者搜寻、珍藏的对象。我们先看圣丹尼园。

圣丹尼园是由勃艮第地区最有影响力的

西都教派圣维望教会于1242年创立的，是为了纪念一位法国天主教的圣徒——圣丹尼。圣丹尼在公元250年将基督教传至巴黎，并担任第一任主教，于272年被斩首殉教。据说，圣丹尼被斩首后，还手执自己的首级，由巴黎市走到市郊的蒙玛特山方才咽气。后人因此将该地称为“殉难山”（Mont Martyrum），即今天画家云集的观光胜地“蒙玛特”区名称的由来。由于教园拥有一件“圣物”——据说是圣



法国第一位圣徒——圣丹尼手捧自己首级的塑像。为古斯妥（Coustou, 1695—1729）所塑，现立在巴黎圣母院侧门。



徒圣丹尼的头颅骨，因此募集了不少的奉献金，并吸引了大

批信徒。本酒区即以此教园为名，再加上“莫内”一词。“莫内”（Morey）是由拉丁文“摩尔人”（Moriacum）转化而成。本地区以前都是教会的属地，以后历经战乱，葡萄园倾圮，居民流离，最后竟以出乞丐为名，一直到第二次世界大战后才再度复兴起来。

1367年已有文献记载圣丹尼园，尔后数百年的岁月中均属于教产，导致在法国大革命中被拍卖。本来是教产的圣丹尼园仅有2公顷，嗣后周遭的园地都称为圣丹尼。目前分为20个小园区，其中最重要的两个园地是利尼艾园（Domaine Georges Lignier）与杜沙克园（Domaine Dujac），各约有1.5公顷的园地，两园占整个圣丹尼园区的一半。这两个园的产品品质十分接近，有时连行家也无法分辨。杜沙克园由原名杰克园（Domaine du Jacques）简化而来。园主杰克·赛斯（Jacques Seysses）在1968年购得此园，当时名叫葛列园（Domaine Graillet），面积为4.5公顷，后改名

杰克园，再简化成杜沙克。圣丹尼园随后又一片片地收购，总面积达到11公顷左右。

杰克从购得杰克园至下海投身酿酒业之前，仍继续在巴黎的食品界（饼干公司）历练5年，直到26岁时才真正下园酿酒。杰克对于葡萄的成长基本上采取放任方式，尽量不干扰葡萄的成长。只是尽可能在剪枝方面保持果实能维持每株长6串（每串重80克），使得每公顷收获量在3500升。杜



杜沙克园出产的圣丹尼酒及其酒标签。



性情温和保守且香气内敛的利尼艾园圣丹尼酒，标签使用典雅的花体字，愈显出其斯文气质。

沙克的圣丹尼园每年平均生产6000瓶左右。葡萄采收后，将幼龄株（8年）采收的葡萄与老株葡萄（50年）分开，唯有老株葡萄与年份好时，才冠上“杜沙克园”的名称。顶级及一级酒都会在全新木桶中醇化15个月，木桶也是风干3年的新橡木，和康帝园一样。至于其他二军酒，则以“莫内村”（Morey Villages）为名销售。二军酒醇化用的木桶多半是一军酒刚用过的，才两年而已，因此也有相当佳的品质，仅口味稍淡而已。

另一个也生产优良圣丹尼

酒的是利尼艾园。这个在本地区拥有14公顷园区的酒园，是一个谨守本分的老式酒园。园主乔治·利尼艾和热情洋溢、公关一流的杜沙克园的杰克是完全不同类型的人物。所以，利尼艾的圣丹尼酒的名气只在行家间流传，外界倒是比较知道杜沙克园。利尼艾园的圣丹尼酒口味和杜沙克差不多，入口会有一股梅子、草莓、淡淡橡木桶及巧克力的香气。顶级的利尼艾园全部使用全新橡木桶，桶中醇化期为18~24个月。至于其他一级酒，则二成使用全新木桶，醇化期一样，也具有极好的品质。◆

桌上这瓶酒宛如太阳，粉红色的酒是其光芒，如果没有酒，仿佛环绕在太阳四周行星般的我们就无法发光。


——理查·B·谢瑞敦
（爱尔兰剧作家）



大德园

Clos de Tart

 产地：法国·勃艮第地区

 面积：7.5公顷

 年产量：26500瓶

莫内·圣丹尼村南方接壤柏内·玛尔的大德园早在1411年的文献上就有记载了。当时有位善心人士，将一块土地捐给本地，由圣本笃教派的修女在1125年建立修道院。这座修道院称做“上大德”（Tart-le-Haut）修道院，因此这块园地就称为“大德园”。嗣后，本园就一直属于教产，历经650个年头后，在法国大革命时被拍卖，一位国民议会议员马内（Claude-Nicolas Marey）以低价购得这个历史名园。马内比当时许多国民议会的议员幸运，没有风光一时后就失势被送上断头台，而是保住老命活到1818年，大德园也因此一直在马内家族手中。直至1932年，法国葡萄酒界发生大危机时，方以40万法郎的价格转手给薄酒来地区的大酒商莫门森（Mommensin）。

莫门森入主后，三传至1993年，才与德国一个家族合并，但酒园仍保持原状。在土地往往被众多小酒农零碎分割的勃艮第地区，能

拥有7.5公顷的园地，且横亘数个世纪仍保持完整如大德园者，实属罕见。大德园中本来有一个轮动压榨机，一次可榨汁3吨，自1570年开始使用，到1924年为止，大德园不愧是一个“古董园”。园内的葡萄由北至南呈平行状栽植，每隔3年会局部更换新苗，都是精挑细选的优良种苗，一律是黑比诺种。树龄平均40岁，最早的一批种于1918年。

大德园平均每公顷产量在2800~3000升，全年可酿造2.6万瓶。2003年份的大德园3年后在美国上市，

定价为200美元。大德园的品管极为严格，和圣丹尼的杜沙克园一样，也有二军酒。年份欠佳或是品质未臻理想的部分，便以副厂牌



大德园的标志是一个金色圣母玛丽亚神像，四周有四位膜拜的天使，可以想见本园原是女修道院的产业。



衣夜之
成皆由
造眾形
道備盡
能悟之
明之
次錫言
寺沙門
其
州
寅月

PRODUCE OF FRANCE
PRODUCE OF FRANCE
Produce of France
PRODUCE OF FRANCE
Clos de Tart
GRAND CRU
APPELLATION CONTRÔLÉE
MOMMESSIN
Seul Propriétaire
MOREY ST-DENIS (CÔTE D'OR) FRANCE
du Domaine

卖出此二军酒，但是副厂牌名称不一。有时与杜沙克园一样，冠以“莫内村酒”（Morey Villages），如1968年整园的酒与1977年部分的酒即是。1987年以幼龄树的葡萄所酿成的二军酒则以本区的老地名“拉福吉”（La Forge）为名。1991年虽年份不算太差，但整年的产量也忍痛打入副厂牌，名曰“莫内·圣丹尼一级酒”（Morey-Saint-Denis Premier Cru）。

当年（1932年）莫门森酒厂买下本园后，由于莫门森以出产及贩销薄酒来酒为业，所以对本园也效仿薄酒来酒，要求本园尽量量产，造成大德园走入了近半个世纪的黑暗期——酒质平淡、毫无迷人风韵。但自1985年以后，莫门森开始改变策略，将每公顷产量降为3000升，年份不好时甚至压到2500升，以提高品质。

凡是列入顶级的大德园酒，会在几近全新的橡木桶内醇化一年半，然后装瓶置于酒窖1年后才上市。距葡萄采收3年后才与世人见面的大德园酒，泛着红宝石的光泽，亦可嗅到淡淡的宝贵松露香，并夹杂着紫罗兰、草莓的气味。但这一切都是若隐若现的，决不喧宾夺主地强出头。这种含蓄的特征往往会使刚入

品酒行列的人士，错认为本酒不能属于顶级酒。所以，大德园可以说是顶级勃艮第酒的异数。她是轻功及内功高手，若是以习惯波尔多顶级酒及沃恩·罗曼尼顶级酒的口味来要求，正如同喜嗜川、鲁、京菜人士遽然品尝苏州闺房菜，不免会批评其“味淡汁薄”，是否为持平之论，大家心理恐怕有数矣！大德园的情况何尝不是如此？◆

酒可以搭配任何菜，但对法国人而言，酒是用来搭配人生的！

酒使任何菜色合时宜，使任何餐桌更优美，也使每天更文明。

——Ander L. Simon
（法国美酒作家）

（上页）佛教对有善德的施主往往敬称为“大德”。正巧法国这个大德园者也是信徒善心的奉献。背景为明代影青瓷观音像及弘一法师《大品智论》手迹（作者藏品）。



德·拉·荷西园

Clos de la Roche

- 产地：法国·勃艮第地区
- 面积：16.9公顷
- 年产量：58000~76000瓶，其中7500瓶产自彭寿园

圣丹尼园北边是另一个顶级酒园德·拉·荷西园（简称“荷西园”）。本园是莫内·圣丹尼酒区5个顶级酒区中面积最大的一个，但这16.9公顷的园区却又被分割成40个小园，每个园的规模可想而知。

荷西园地处当地最高（350米）的路易山（Mont-Luisant）的山脚下，土壤多石，夹杂少部分棕土，基本上本酒区的酒口味和圣丹尼园极类似。在40个出产荷西酒的酒园中，出

类拔萃的要数彭寿园（Domaine Ponsot）。彭寿园是1772年由威廉·彭寿（William Ponsot）所建，当初的规模甚小，直到19世纪末，现在园主杰·马利（Jean-Marie）的叔祖才将其发展到3公顷的面积。

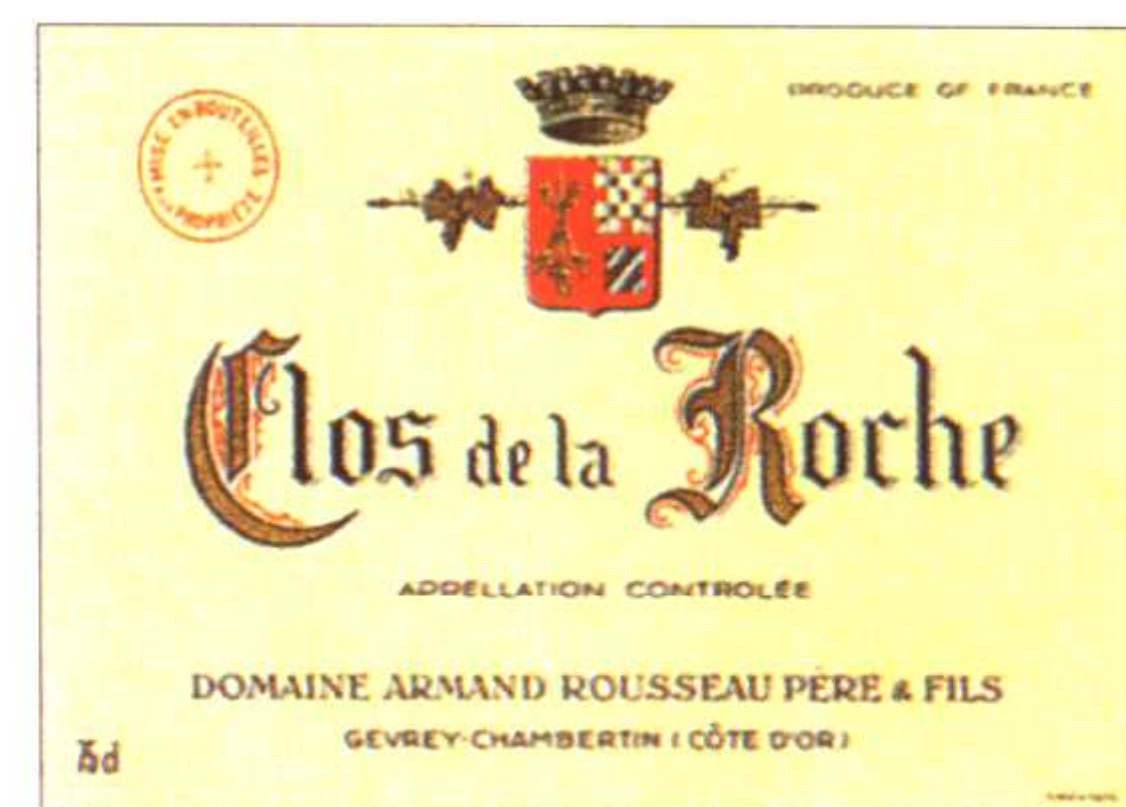
1922年，叔祖死后无子嗣，便由杰·马利的父亲继承，并继续收购。到杰·马利在1949年独挑大梁之时，已有6公顷。经过

50多年的努力，彭寿园迄今已有8.7公顷令人倾慕的园产，分布在10个园区，其中5个是顶级酒园（5公顷）。

彭寿园5个顶级小酒园中最大的是在荷西园，占地3.15公顷，并且树龄皆已达57岁。对于用这些“老宝贝”所酿造的荷西酒，彭寿园特别标明是“老株精酿”

（Cuvée Vieilles

Vignes），产量极稀。以1993年为例，每公顷竟约是顶级官方标准（3500升）的一半（1800升），因此彭寿园的荷西酒每年只生产7500瓶



卢梭园不仅生产脍炙人口的香柏坛酒（本书下一号酒），也生产近7000瓶的荷西酒。此荷西酒全部在只用过1年的二手橡木桶中醇化两年，故味道较中和、丹宁淡薄，也相当有特色。



1987年份彭寿园荷西酒的酒标签，与现在的略有不同（参阅下页）。

彭寿园的荷西酒是“慢工出细活”之下的登峰之作。



上下。

彭寿园的老株荷西酒被认定为是勃艮第酒的登峰造极之作。有趣的是，彭寿园却不时兴新橡木桶，因为固执的杰·马利老先生（他担任了莫内镇长几十年）不愿意新木桶使其美酒“走味”。他坚信酿好酒必须“慢工出细活”，和爱情一样。老木桶可以使新酒慢慢和空气接触而醇化，

而新木桶则会使桶气入味且会加速醇化。荷西酒通常在桶中醇化18个月，并且各桶会“混桶”，以求品质合一。荷西酒有极漂亮的红宝石色，泛出极其集中、强劲及饱满的果香及黑莓气味，属于比较“重型”的好酒。




除荷西酒外，彭寿园也在邻近的圣丹尼园有一小块园地，这仅有0.38公顷的小园，树龄更是惊人——已有77岁！故每公顷（1993年）只生产800升，整个小园区一年只出产300多瓶。谁能拥有一瓶彭寿园的圣丹尼酒，恐怕一定是轰动“酒林”的大事了！◆





香柏坛（贝日园）

Chambertin Clos de Bèze

-  产地：法国·勃艮第地区
-  面积：15公顷
-  年产量：63000瓶，其中6000瓶产自卢梭园

拿破仑何以兵败滑铁卢，除了战术原因外，有人说因为他身罹胃疾，有人说因为他失眠以致精神恍惚不能做出正确判断，也有人说因为他日常饮用的香柏坛酒缺货影响了他的健康，等等。即使最后一种说法不能成立，但几乎全法国人都知道，拿破仑最钟爱香柏坛，每次战役后的庆功宴上非指定饮用香柏坛不可。香柏坛之于拿破仑，正如雪茄之于丘吉尔般的家喻户晓。当然，有关拿破仑与香柏坛的记载很多，例如拿破仑饮用香柏坛要先冰镇，并且加水以免伤胃；有人分析拿破仑英年早逝的原因，是他被囚禁在圣赫勒拿岛时，英国人强迫他喝波尔多酒，却不提供他钟爱的香柏坛，致使他日日抑郁而亡……这些都促成香柏坛成为一种“传奇性”的名酒。

莫内·圣丹尼酒区北邻即是香柏坛（Chambertin）酒区，行政区名为日芙海（Givrey），故常并称“日芙海·香柏坛”

（Givrey-Chambertin）。这里成为葡萄园已有1300年之久，公元630年，勃艮第阿马杰公爵（Duc Amalgaire）赠送一大块园地给10年前才在第戎市北方成立的贝日教会作为教产，这块园地就在今日的日芙海地区，遂名为贝日园（Clos de Bèze）。后来，贝日教会皈依圣本笃教派，因为缺钱之故，于1219年将本园卖给本地区的朗格（Langres）教堂。该教堂除在18世纪卖掉一半股份外，拥有此园直到法国大革命时被充公为止。

贝日园在中世纪已极为有名。一位名叫贝坛的村民（Bertin）模仿贝日园的一切，包括葡萄品种的选定到酿制方式，在贝日园的南邻也辟建了葡萄园，取名为“贝坛园”（Le Champ de Bertin）。几百年下来，名称逐渐变为“Le Champ Bertin”与今日的“香柏坛”（Chambertin），面积只小贝日园2公顷，为13公顷。法国没有一个产酒区有比面积只有532

（下页）有“拿破仑之酒”美誉的香柏坛贝日园。卢梭园酿制的更是其中的佼佼者。背景为清朝一品文官仙鹤刺绣章补（作者藏品）。



公顷的香柏坛有更多的顶级酒！这些顶级酒总共有9个之多，总面积达87公顷。其中，独领风骚者当推贝日园（15公顷）与香柏坛（13公顷）两酒园。由贝日园拥有单独标明“香柏坛”的权利，而香柏坛却不可挂上贝日园的招牌，即可看出两者明显的差别。至于其余7个酒村，都必须将村名与香柏坛并称，例如善·香柏坛（Charmes Chambertin）或格厚斯·香柏坛（Griotte-Chambertin），而不能单独称“香柏坛”。另外，本酒区还有26个一级酒园，面积86公顷，所以本酒区是勃艮第最有名的酒区。

贝日园位于一个和缓的山坡上，含铁量高的棕土中掺杂石灰岩碎片与鹅卵石。自从法国大革命之后，本园被瓜分成40个园区，分由18个园东拥有，包括了乐花公司、路易·拉图等，其中占地仅1.42公顷的阿芒·卢梭园（Domaine Armand Rousseau）值得特别推介。

卢梭家族（与启蒙时代撰写《民约论》的卢梭同姓）入主贝日园仅有40余年。1959年，老园主阿芒因车祸去世，儿子查理继承了父亲7公顷的产业，日后逐渐收购扩张，目前共

15公顷大的贝日园被瓜分成40个园区，每个占地都不大。



有14公顷的园地，分散在11个园区，共有6个顶级园。除了一个在莫内的荷西园区之外，其余10个都在寸土寸金的香柏坛区，其中名列令人垂涎的顶级园区有8公顷之多！查理是一个固守传统的人，酿酒全凭直觉，从不相信什么



以生产寇东酒（本书第18号酒）的飞复来园，每年生产约5000瓶的香柏坛贝日酒，实力也不容小觑。

实验家及分析报告一类的“现代东西”。他对好酒的酿造要诀是：好土壤+老株+低收成，必须用热情灌溉葡萄。

所以，园中一切事务无不亲身参与，可说是对于葡萄园“鞠躬尽瘁”！园中决不使用化学肥料，而是利用马、羊粪肥及腐殖土。查理也特别重视采收，采收时分阶段进行，自云“像一只老鹰般”地亲自督导，不合标准者一律丢弃。以1986年为例，采收后的淘汰率竟高达八九成！酒在全新木桶中进行醇化的时间为1.5~2年，每公顷平均年产量为3000~3500升，故卢梭园在贝日园的部分每年大约可出产

6000瓶。

法国有位品酒专家曾经评价香柏坛具有木西尼酒的柔和、寇东红酒的劲道、罗曼尼酒的饱满与伏旧园的香气……简直将法国红酒的特色一网兜进！但香柏坛是一种口感特殊的酒，换言之，是种极有个性的酒，恐怕不属于“柔和”的酒。以拿破仑不可一世、刚烈的英雄气概，大概也会喜欢“强烈”的酒来匹配吧！我个人就对此酒那股浓烈的干焦味极为欣赏。基本上香柏坛与贝日园的品质相去不远，极难分辨。香柏坛需要经过8~10年才会到达成熟期。夜来无事，斟上一杯呈深沉红宝石色泽的香柏坛，聆听一曲本欲献给拿破仑的贝多芬《英雄》交响曲，遥想英雄当年的意气风发、轰轰烈烈，也算人生快事一件！◆

酒带来的欢乐是短暂的，如同一出芭蕾舞或音乐会一样，但酒能鼓舞人生，并给予生活莫大的快乐。

——拿破仑



格厚斯·香柏坛

Griotte-Chambertin

- 产地：法国·勃艮第地区
- 面积：2.7公顷
- 年产量：9000瓶，其中2500瓶产自彭寿园

香柏坛的顶级酒太精彩了，又有一支进入“百大”的行列。位于贝日园区正下方山坡上有一个不到3公顷的产区，这是香柏坛区9个列入顶级酒村中最小的格厚斯（Griotte）园区。自1848年起，本区所产的酒就称为“格厚斯·香柏坛”。格厚斯园与贝日园近在咫尺，一切地理、天气都没有太大的差别。“格厚斯”

是一种鲜红色酸樱桃的名称，这种樱桃可以做果酱或蜜饯，酸中微带苦味。本地区在辟为葡萄园前，原本是荒凉的丘陵地，据说崖峭山边就遍长了野生的酸樱桃。格厚斯·香柏坛酒入口后有一股微微的苦酸、苦涩味，正是这个引人津涎的回味加上十分优雅、柔细的品质，以及每年平均仅生产9000瓶，使其成为整个香柏坛酒中最稀有的抢手货。

2.7公顷的格厚斯村分由9个园主拥有，其中较重要的是约瑟夫·杜亨（Joseph



杜亨酒园除了生产本书第9号的伏旧酒外，格厚斯酒也是本园的得意之作。

Drouhin) 酒园，在酒村占有二成的产地。另一个有名的酒园是在前文荷西园中所提到的彭寿园，彭寿园三大得意之作便是荷西酒、圣丹尼酒及本园区的格厚斯酒。彭寿园在格厚斯拥有0.89公顷的土地，树龄由15~50岁不等。精选出的葡萄榨汁后的醇化期约是18个月，最后，初酿时的苦涩全部转化为厚实、醇和的琼浆，且味道复杂、饱满，常使人舍不得一口咽下。但是，对于只有2000多瓶的年产



量，要购得一瓶，恐怕不费九牛二虎之力是想都别想了。◆

彭寿园的格厚斯·香柏坛。

葡萄酒与艺术



小酒神与小牧神

法国画家普桑的另一幅作品，绘于1630年，与本书第16页那一幅的年代相近，题材也类似。牧神潘恩的儿子小牧神从小与酒神巴克斯相伴，整天打打闹闹，好不开心。全画洋溢着温馨的气氛，并带有巴洛克时代的华丽风格。现藏于巴黎卢浮宫美术馆。



寇东（飞复来寇东园）

Clos des Cortons Faiveley

🍷 产地：法国·勃艮第地区

🏠 面积：3公顷

🍷 年产量：12000瓶

构成勃艮第产酒名区黄金坡（Côte d'Or）北坡的夜坡，以产红酒为主。南坡（邦内坡）虽以产白酒著称，但也有两个地区生产极佳的红酒。首先是位于邦内坡最北端的寇东（Corton）酒区。寇东的地理位置具有战略性，因此早在罗马时代就有罗马军队驻扎，并且开园酿酒。“寇东”一词也是由一位皇帝之名“Curtis d'Orthon”而来，因此本酒区是一个历史悠久的产酒区。但是，本地区在9世纪时（858年）已名为Aulociacum，1577年改为Alussa，最后变为Aloxe行政区，所以一般称此地区为“阿洛斯·寇东”（Aloxe-Corton）。

阿洛斯·寇东共有约250公顷土地，评列顶级红、白酒者各一个，红酒即为寇东酒，白酒为寇东·查理曼（见本书第90号酒）。红酒寇东也是整个邦内坡唯一晋入顶级者，总面积达160公顷，分散在3个红、白酒皆产的酒区，即查理曼·寇东、兰贵斯（Languettes）、普吉

（Les Pougets）及一个专产红酒的雷纳德区（Les Renardes），分由200个小园主所有。其中，红酒最享盛誉者，乃位于西边寇东山麓、仅有11.5公顷的寇东（Le Corton）园。寇东园也是由数个小葡萄园组成的，但以飞复来家族（Faiveley）所拥有的“寇东园”（Clos des Cortons）酿制的寇东酒尤为精彩。飞复来酒园

（右）1988年份飞复来园的寇东酒。由名字发音的铿锵，就不会把本酒与柔和、妩媚的酒质联想在一起。本酒的确是“阳刚之酒”，新酒颇有股“流寇”的霸气。



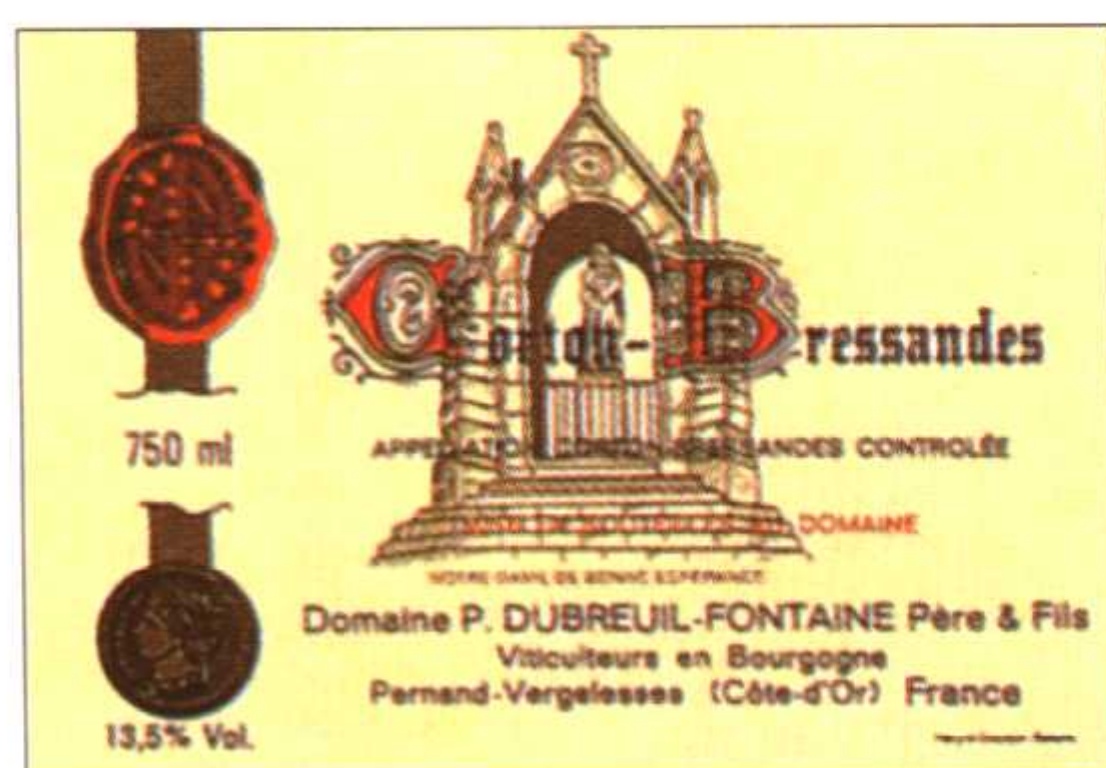
(Domaine Faiveley) 由约瑟夫·飞复来 (Josepf Faiveley) 于1825年创立, 现今主事者冯双 (Francois) 自1976年当家后, 已是第六代了。其拥有的葡萄园总面积为115公顷, 在寸土寸金的黄金坡区共拥有50公顷之多, 包括了香柏坛

贝日园、伏旧园、木西尼与依瑟索等一流名园。

共生产35

种酒, 包括7种顶级红酒及1种顶级白酒 (寇东·查理曼), 俨然成为勃艮第地区最大的酒庄, 光采收葡萄每年就需雇用200人! 同时, 飞复来也经营高科技产业, 法国高速子弹列车的自动门即出自该厂, 这也是飞复来颇为得意的产品! 飞复来在寇东园最顶端的酒园有3公顷, 自1864年起就以“寇东园” (Clos des Cortons) 为名。

寇东区位于一个面朝东南的山坡上, 山坡高度不高, 土少石多, 主要是侏罗纪时期大海沉积的石灰岩层, 土质成分颇不一致。有些人仅凭肉眼就可以知道何种土壤应种植何种葡



萄: 含铁量高、位于山坡下方的红土, 适合种红葡萄的黑比诺; 而含石灰质、一般位于山坡上方的白土, 土壤中含有多量的灰泥土与黏土, 就种植白葡萄的霞多丽。和木西尼一样, 由于土壤少, 每次大雨后, 酒农需将流失的泥土由坡下移回山上。

飞复来寇东园持续每年更新1/30的园区, 树龄极其讲究, 平均为35岁。在葡萄刚结果时就严格实行

“摘果”, 以控制每株的结成果量 (不超过8串)。在采收时又极其严格地筛检, 不及格者用来酿制其他等次的寇东酒。本园每年每公顷产量在3000升左右, 约1.2万瓶, 并不太少。新酿成的酒在全新木桶中醇化18个月, 装瓶后在地窖中贮存6个月。刚出厂的寇东酒强而有力, 但呆滞、粗糙、丹宁过高, 一过了5年便逐渐苏醒, 到了10年之后, 圆满、醇和等等莫可抵御的香气便会一起展现。所以, 寇东酒绝不适合早饮。

由于整个阿洛斯·寇东列入顶级园区红



酒学大家帕克特别推荐的两支寇东名酒, 即白商德 (左) 及国王园 (右)。这两支酒都是小酒园酿制, 产量稀少, 但价格平实可靠。其中, 国王园出自摩纳酒园 (Thomas Moillard), 这个早在1850年成立的老酒园, 全部使用全新的橡木桶来醇化顶级酒, 故口碑甚佳。

酒的面积有160公顷，不同的小园主多达200个，年产量更达到73万瓶以上（6万箱），因此本区顶级的招牌也就不再金光闪闪。本区的顶级和伏旧园一样，虽然价位极高，但往往被讥评为“名（或价）过其实”，糟蹋了“顶级”的荣誉。因此，慎选酒厂也是一门大学问。飞复来酒园的寇东酒无疑是本区红酒的最佳代表，另外白商德（Les Bressandes）酒园、雷纳德酒园（Les Renardes）及国王园（Le Clos du Roi）也都是大名鼎鼎，极受行家如帕克的赞赏。有了他们的“背书”后，当然绝不会“欺骗”您的荷包、辜负您的期望！◆

酒能使友谊迅速泉涌而出。

——约翰·盖
（英国诗人）

葡萄酒与艺术



少年酒神

酒神巴克斯也是葡萄树之神，与谷神一样，是人类最好的朋友。这是意大利后文艺复兴时代巨匠雷尼的另一幅作品，绘于1620年。图中头插葡萄叶及葡萄的小酒神，啜饮美酒的欢愉之情颇为生动。现藏于佛罗伦萨的Galleria Palatina。



佛内公爵园

Volnay Clos des Ducs

 产地：法国·勃艮第地区

 面积：2.4公顷

 年产量：10000瓶

邦内坡除了唯一一支顶级酒寇东外，还有一个以产红酒著名的地区是佛内（Volnay）。佛内位于狭长的邦内坡的中段，也是一个坡度甚陡的坡地，约有213公顷大，虽没有一支顶级酒，但有115公顷被列为一级酒产区。本酒区大致可分为5区，其中最好的酒园都位于南部，如开尔艾（Les Caillerets, 3公顷）、香盼（Les Champans, 11公顷）、开尔艾·德叙（Les Caillerets-Dessus, 14.5公顷）、橡树园（Clos des Chenes, 15公顷），以及在北区的公爵园（Clos des Ducs）。

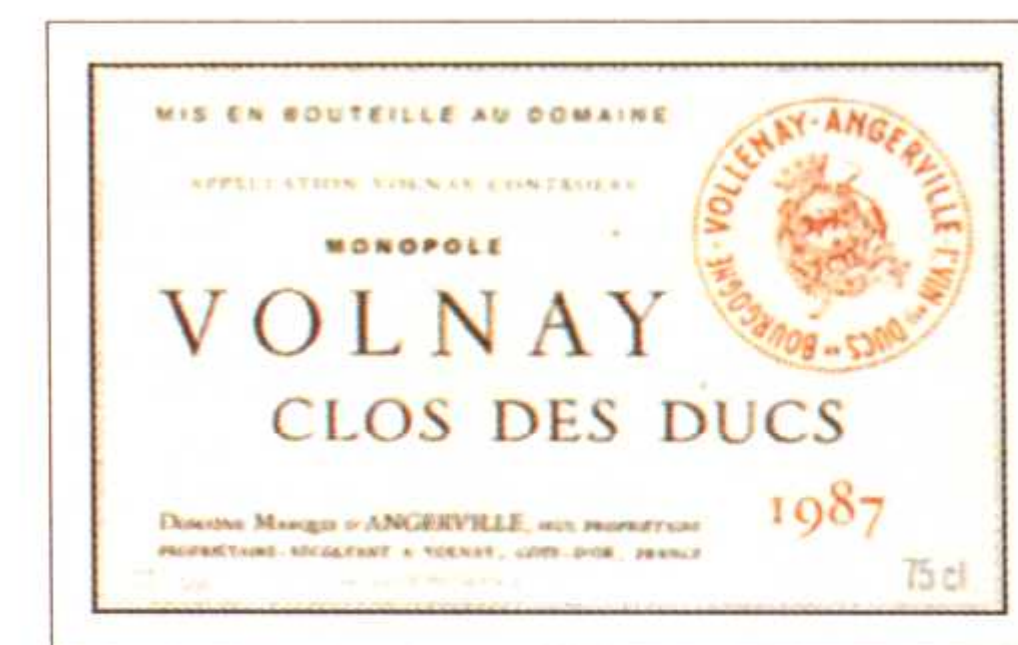
“佛内”（Volnay）之名由水神（Volen）而来。古代高卢人崇拜水神，遂以之为地名。在12世纪末，勃艮第公爵以此地为狩猎园之前，已更名为“佛内尔”（Vollenay），以后才演变为今日名称。佛内酒颇受路易十四的欢迎，风行草偃，佛内酒遂成为朝野竞饮的名酒。不过，本园区却没有一个酒园能在1860年评鉴中

晋入顶级。总共115公顷的次一等酒园中，当然已有一些酒园拥有晋级的实力。例如，明星酒园乐花园在香盼区及香德诺区（Santenots）也生产极少数的佛内酒，而橡树园区及公爵园区无疑已公认具有顶级的水准。

在小园林立的佛内（至少有11家大酒园及85个小农）要挑选出代表园并非易事，于是“历史名园”往往成为大家瞩目的对象：一个曾经作为勃艮第公爵园地的“公爵园”。

公爵园在1804年前是美尼尔男爵（Baron du Mesnil）的产业，卖给丹金维尔侯爵后，侯爵便以自己的名字成立了一个酒园（Domaine Marquis d'Angerville）。总园区共有13.47公顷，包括了9个一级酒园，但可称为“侯爵之宝”的则是公爵园。

现任园主杰克侯爵在1952年当家后即全身心投入园务半个多世纪，他对品管的不



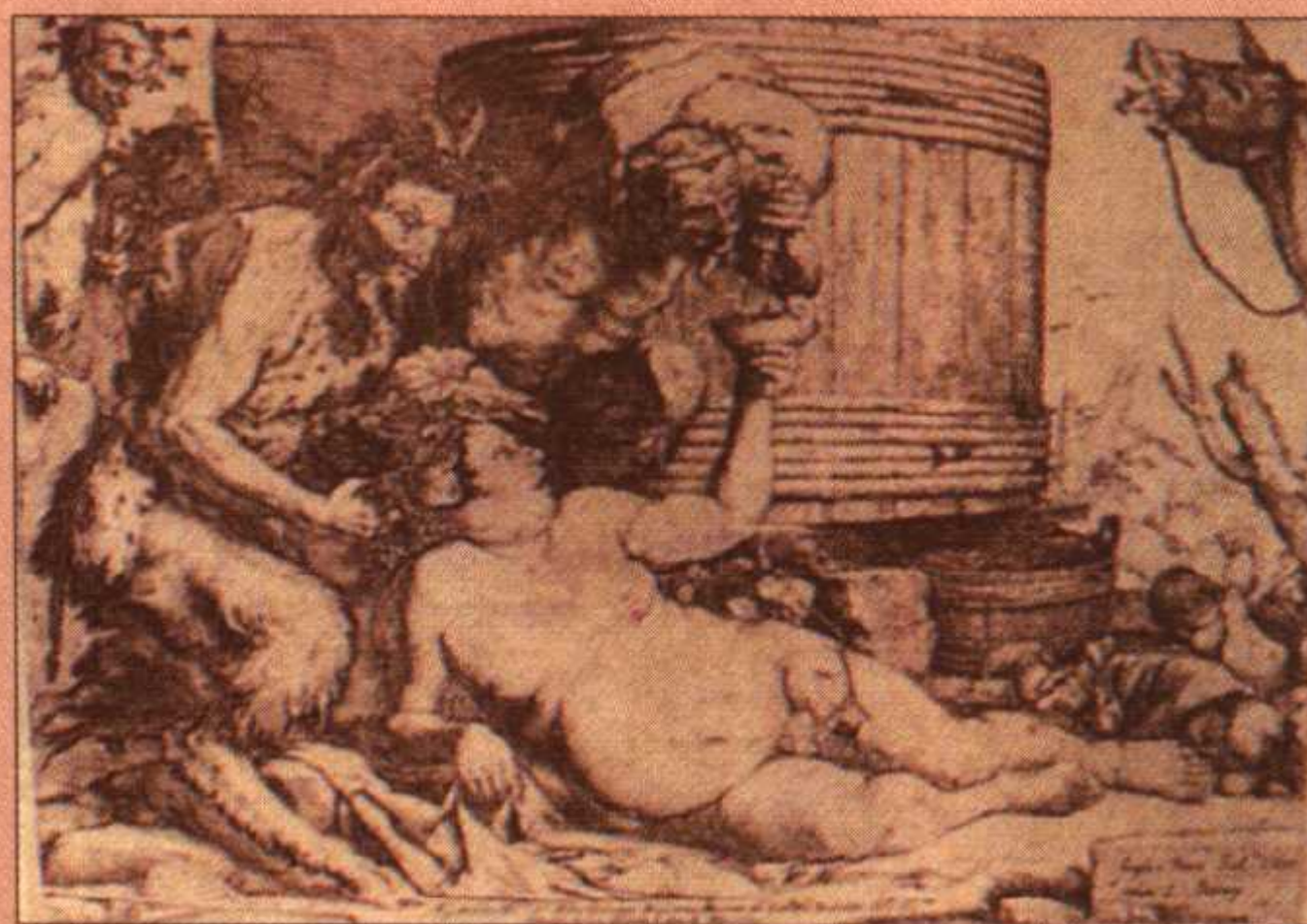
佛内公爵园早在12世纪就是勃艮第公爵的园地，历史名园，备受瞩目。



二法门是维持低产量：每年维持在每公顷2700~3300升。公爵园较陡峭的山坡上，泥土多是砾石及泥灰土，日照充足，树龄平均33岁，在采收时尽量将时间延后，可使得葡萄更成熟。杰克侯爵也和前面提到的卢米园主一样，对于新木桶并不热衷，故每年最多只使用35%的新木桶，避免新桶影响了公爵酒的“清纯”气息。公爵园每年出产约1万瓶，在很好的年成，例如大丰收的1990年及1993年，产量可多三成，市面上还算是“货源”充足！

佛内酒有“邦内坡女王”之称（邦内坡国王乃寇东酒），也有称呼佛内酒为“邦内坡的香泊·木西尼”的，显示出佛内酒清逸淡雅、不适合久藏以及果香、亮丽红宝石颜色的特色。一般宜在10~12年内饮用。如此“不耐久”，自然会影响其作为“名酒”的“能耐”！公爵酒及部分产自橡树园的佛内酒是少数的例外，但也限于极好的年份而已！佛内酒这种娇嫩的特性，岂不也是优雅的风度？◆

葡萄酒与艺术



醉酒的小牧神

小牧神因为年纪和酒神巴克斯一样，从小就是巴克斯的玩伴，一起喝酒，一起打架。小巴克斯已经不胜酒力，小牧神也醉倒一旁。牧神潘恩在旁扇风照料，一脸慈爱。这是一幅意大利利伯拉（Jusepe de Ribera, 1591—1652）的铜版画，现藏于德国天主教道明会。


（上页）深受法国“太阳王”路易十四及大文豪伏尔泰喜爱的佛内酒中名声最显赫者——公爵园酒。旁立为清朝初至中期捧桃小仙女铁像（作者藏品）。



彼德绿堡

Château Pétrus

 产地：法国·波尔多地区·彭马鲁区

 面积：11.5公顷

 年产量：42000瓶

红酒世界中，仅仅以法国波尔多地区一地而言，酒园（堡）已逾9000座；倘以整个欧洲来看，少说也有几万个品牌。稳居这个世界红酒宝座首位的，应推法国勃艮第地区的“巨钻”——罗曼尼·康帝。至于“抢占”第二宝座的荣耀，应当归于法国波尔多多的彭马鲁区（Pomerol）的代表作——彼德绿堡。

波尔多地区五大产酒区——梅多克（Médoc）、彭马鲁（Pomerol）、格拉夫（Graves）、圣·达美丽安（St. Emilion）与苏代（Sauternes），总计2.5万公顷的葡萄园中，彭马鲁区不过740公顷，约等于波尔多地区总面积的

3%，真是“物以稀为真”。且彭马鲁区多“小农”，其中185个酒厂每家皆只占地4公顷不到，全区最大酒厂占地亦不过48公顷。由于许多

小酒厂只有不到1公顷的园地，年产量亦仅有二三百箱，所以拥有近12顷土地的彼德绿堡即为个中翘楚。“彼德绿”（Pétrus）在拉丁文中的意思为“彼德”，所以彼德绿堡意即“彼德堡”。



彼德绿堡以耶稣第一个门徒的名字“圣彼德”为堡名，彼德手握开启天堂之门的钥匙，这是他最知名的特征。

比起“绝世名酒”康帝葡萄园的辉煌家世，彼德绿的历史就逊色得多了！若说康帝原是先天与后天共同努力的结果，彼德绿的成就大概就全赖后天的辛勤了。彼德绿首次出现是在1837年，那时本堡已经可列在彭马鲁区第四、第五名的地位了。到了1868年，彼德绿已经被公认为仅次于老色丹堡（见本书第23号酒）及

拓塔诺瓦堡（见本书第25号酒），坐第三把交椅，年产量1.2万~1.5万箱（打）之间，价钱相当于波尔多第五等顶级酒。到了1893年，上

（下页）波尔多红酒的桂冠之作：1979年份的彼德绿堡。右立者为清朝中叶东阳木雕金漆天王像，天王着狮头铠甲，威风凛凛（作者藏品）。



升到仅次于老色丹堡,1000箱彼德绿卖价约3000法郎,相当于波尔多第三等与第二等间顶级酒的价钱。再到第一次世界大战后,情况开始好转,年产量达到以往的2倍,遇到好的年份,彼德绿已可以卖到波尔多二等顶级酒的价钱。

1925年,由一位饭店的老板娘鲁芭夫人(Mam. Loubat)从园主阿诺(Arnaud)家族购得后,才改变了彼德绿的命运。当时鲁芭夫人家族已在本地区拥有两家酒厂,弟弟是本行政区利布尔讷(Libourne)市市长,她本人也是一个成功的企业家,在利布尔讷市拥有一家饭店。购得彼德绿后,她便爱上了本园。鲁芭夫人致力于打响其知名度。首先,她将本酒价钱提高,使得其不再是

“泛泛之酒”。其次,将彼德绿介绍给她所认识的富豪朋友,彼德绿因此在法国的高级社交圈内迅速流行起来,不再是“乡下绅士”的专利品了!随后,鲁芭夫人又开始了彻底决定彼德绿日后身价的任务:打进英国的皇室。当伊丽莎白二世订婚的时候,鲁芭夫人进献的

彼德绿已是皇室贵族们的杯中物。所以,1947年女王婚礼正式举行之际,鲁芭夫人也是获有皇室礼宾司寄发印有皇室雄狮与独角白马王徽喜帖的贵宾。人人都知道,正像歌剧新手要成名,必先在意大利,特别是在米兰斯卡拉歌剧院受到喝彩,才可以展开光辉灿烂的

演唱生涯一样,一瓶有志“上升”的葡萄酒要受肯定的“史卡拉”不在巴黎,而是在伦敦!所以,鲁芭夫人倒也会利用此千载难逢的时机,带着自己园中的佳酿径赴伦敦,一下子就成功地使伦敦一流餐厅的酒单上加列了彼德绿的名字。鲁芭夫人善用的这种经营上层社会的交际手腕,日后就变成了彼德绿攻城掠地的不二法门。

1961年,鲁芭夫人去世。鲁芭夫人没有子女,只有两位姊妹有孩子可以继承,但皆不能担负大任,所以鲁芭夫人生前就预做安排,将本堡股份分成3份,一份让售予酿酒甚有成就的木艾(Jean-Pierre Moueix)家族,另两份由外甥继承。1964年,木艾购得其中一位的继承权,而成为经营者。木艾家族



彼德绿堡的标签乍看之下颇似欧洲公司的老式股票。

本以经营牧场、牲口买卖为主业，善于并购一些经营不善或面临资金短缺窘境的一流酒厂。

“木艾王国”旗下的酒厂包括拓塔诺瓦堡及彭马鲁拉图堡 (Latour à Pomerol)、弗尔·彼德绿 (La Fleur-Pétrus)。木艾家族在20世纪60年代重施故伎，又攻占了白宫，受到肯尼迪家族 (特别是一切唯法国是尚的杰奎琳) 的赞赏。几乎在一夜之间，华府的社交界名人竞相谈论彼德绿，绅士名媛若不知彼德绿为何许物，就会被认为是来自德州的乡巴佬。彼德绿经此一跃而登龙门，也成就了鲁芭夫人生前的遗愿。

由于法国波尔多地区在1855年首次甄选，并决定五等可列入“顶级”的酒厂，唯其只针对梅多克区，并未将彭马鲁区包括在内，所以彼德绿红酒迟迟未能得到一份真正的肯定。然而，彭马鲁区佳酿如泉涌而出，而且彼德绿酒更是挟着锐不可当的气势，于是要求重新评比的呼声一直不断。但是就在1961年，这个企图终归失败，法国不愿更易自1855年以来的传统。所以，迄今彼德绿的标签只能印上“Grand Vin” (好酒)，而不能印上“顶级酒” (Grand Cru)。而在波尔多地区，任何排不上“顶级”者，皆可冠以“Grand Vin” (拉图堡



彼德绿堡墙上嵌有手持钥匙的圣彼德石像。

则是例外)，彼德绿可谓“名不副实”。

彼德绿红酒的成功基于经营者的高超手腕，但不可讳言的是，彼德绿也是以绝对的“理想主义”方法来酿造的！本来，该地更适合养牛，因为当地矮丘的表层是纯黏土，之下又有一层陶土，更深一层则是含铁量很高的石灰土，并有极好的排水系统。彼德绿的葡萄

园占地11.4公顷，其中5公顷是1969年才从邻近的戈昌堡(Château Gazin)购得的。所栽培的品种95%是梅乐(Merlot)，其余为品丽珠(Cabernet Franc)。由于品丽珠较早成熟，所以除非年份特别好，彼德绿一般不用来酿酒。密度为每公顷6000株，平均树龄在40岁左右，有的甚至达80岁。

经营者在葡萄园的更新上采取较传统的方式，亦即通过品选，以最上选者作为“母株”，这和1946年康帝在铲除老根时的方法是一样的。葡萄园也采取严格的“控果”，每株保留几个芽眼，每个芽眼仅留下一串葡萄。目标是全熟，但避免超熟，否则即会影响葡萄酒细腻的风味。采收时间则定为下午，目的是让上午的阳光将前夜残留的露水晒干。但采收时下雨，则如何处理？曾经有一次是请一架直升机来吹干整个葡萄园，真是噱头十足！每次采收都只有半天，雇用180个采收工，只下园两三次即采收完毕！

在酿造时，彼德绿也不惜工本，每3个月移置于不同材质的木桶中，在20~22个月的醇化期中轮流让新酒吸收各种木材的香味，使得彼德绿红酒香味的复杂，好比武侠小说中出现的一位杂学各派武功后自成一家的大家，

一旦出手往往令对方不知其到底所宗何派！所以，彼德绿独特的“换桶”功夫亦可称得上是一门绝学。这种手笔在全世界各地的葡萄园中恐仅此一家，别无分号，此乃彼德绿在品管上的苦心经营，其成功绝不是偶然的！

彼德绿平均年产4.2万瓶，不超过5万瓶，只相当于美国最大葡萄酒厂加洛(Gallop)6分钟的生产量，所以价格之高昂是可想而知的。而且，彼德绿在每个国家仅有一家特约进口商，进口商有权购买一定数量的酒，并可自行决定分配给老客户。由于每一个中间商再予加价，导致一般消费者必须以10倍以上的价钱方能购得。例如，2003年份的本堡酒获得98分的高分，一上市市价即高达750美元，市面上欲得一瓶还需花上几倍方可。所以，在酒的投资与投机方面，彼德绿无疑是投资者与投机客的最爱。据悉，每年出产的彼德绿佳酿真正被品尝的数量，远远不及于作为生财的囤积品。看到那一箱箱原封不动、被拍卖公司搬进搬出的彼德绿，爱酒人士大概都会暗咒一句：真是浪费上天的恩赐！

彼德绿拥有异常强烈的颜色，加上松露、巧克力、牛奶、花香、黑莓与浓厚的丹宁，发挥出无比细腻及变化无穷的特质。一般红酒的

年份会对酒质有绝大的影响，但对彼德绿却是一个例外。我曾经与几位品酒友人品尝过年份最差（1984年）的彼德绿，随后再试试年份最佳的1982年的拉费堡，结果认为最差年份的彼德绿堡的老成醇厚、丰富且复杂之至的酒质，绝非最佳年份的拉费堡可比拟，使我对“彼德绿堡神话”从此没有任何的怀疑了。彼德绿堡和罗曼尼·康帝已成为投机客的“炒作圣品”，市面上流通的应寥若晨星，此两款酒遂成为造假酒者的摇钱树。特别是好年份的彼德绿堡，若来源不是百分之百地肯定，我奉劝读者诸君，千万莫试！◆

我们常听说由水变成酒是个奇迹。
这个由上帝恩典造成的奇迹每日都发生：天堂降下雨水到葡萄园，由树根进入葡萄，变成酒。这是上帝爱我们，并乐见我们快乐的明证。

——富兰克林
（美国政治家、开国元勋）

葡萄酒与艺术



牧神、女孩与果篮

巴洛克时代画坛巨擘鲁本斯十分喜欢以牧神入画。牧神潘恩所在之处，酒神便在不远。鲁本斯及其工作室在1610年前后创作了一系列类似的作品，分藏于各重要博物馆及私人藏家手中。本作品现藏于奥地利萨尔茨堡摄政美术馆。

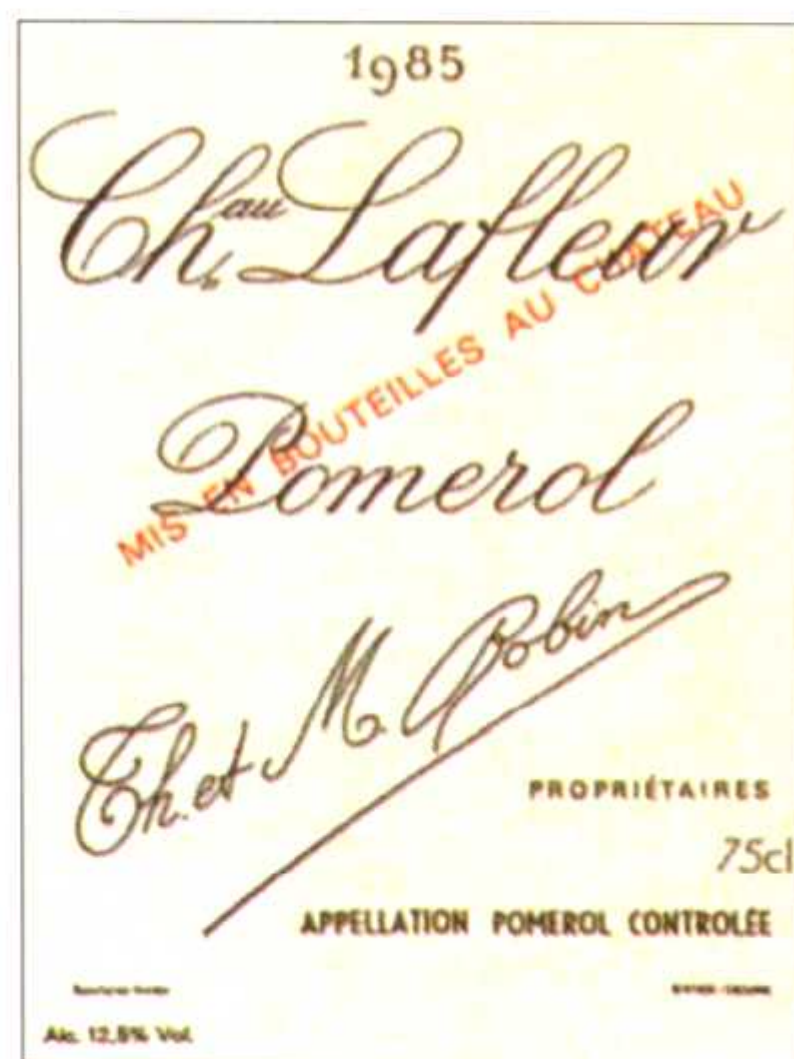
24 拉弗尔堡（花堡）

Château Lafleur

🍷 产地：法国·波尔多地区·彭马鲁区

🍷 面积：4.5公顷

🍷 年产量：12000瓶



花堡的标签一如其名，带有优雅浪漫的气息。

若从字义翻译，拉弗尔堡亦可称为“花堡”。彭马鲁区以前有许多地方都以此为名（包括今日的彼德绿堡），今竟有10多个古堡冠以“拉弗尔”或“拉·弗尔”（La Fleur）之名。甚至在波尔多的圣·达美丽安区亦有一个顶级的酒园也称为“拉·弗尔堡”（Château La Fleur）。目前，彭马鲁区除拉弗尔堡外，还有和彼德绿近亲的“拉·弗尔·彼德绿堡”（Château La-Fleur-Pétrus）与“拉·弗尔·戈昌”（Château La-Fleur-Gazin），彼此不同，但都是极好的酒园。当然，卓然出众的首推位于彼德绿堡北边200米的拉弗尔堡。

本地区原叫做“乐贵”（Le Gay），属于大地主方特茂（Fontemoing）家族所有。18世纪初其家族没落后，转手德贝夏（De Bechade）家族，19世纪才转由葛列路家族（Greloud）所有。嗣后因继承关系，长子亨利分到一份，取

名拉弗尔，次子爱米（Emil）所得剩下部分则用原名乐贵堡。亨利没儿子，后来就由女婿安迪·罗宾（Andy Robin）继承，到第一次世界大战后，乐贵堡同样乏人继承，也由罗宾继承，两园复归统一。1946年后，本园由罗宾两位女儿继承，直至1985年才由外甥吉那多（Jacques Guinaudeau）开始负责园务。本酒在1893年时曾经是名列彭马鲁区第三位的好酒，仅次于老色丹堡及彼德绿堡，1925年曾获得本地区金牌大奖。在1946年安迪·罗宾去世前，本园的确风光了一阵子，但两个颇有“避世”心态的女儿当家后，本园消沉了一阵子。新的女主人和隔邻彼德绿堡的鲁芭夫人是两个极端的例子，她们既不做公关，也不喜会客，更不喜欢和外国客人打交道，而酒窖更是当做谷仓一样，任凭鸡、鸭、兔子和美酒混杂在一起，其脏乱真是不忍卒睹！不过，拉弗尔仍然可以酿造出不错、保持名誉的酒，只是保守、不进

取,使得本堡面临下跌的重重危机!直至1981年,一位以前在彼德绿堡木艾家族中担任酿酒师的巴洛特(Jean-Claude Barrouet)应邀前来整顿,将彼德绿堡成功的诀窍转移到拉弗尔堡,并且尽量发挥拉弗尔堡原有的特质,终使拉弗尔堡如浴火凤凰般地重生。

本园土质甚佳,含黏土极高的土壤中夹杂丰富的磷、钾,故巴洛特使用极少量的肥料。葡萄一半是梅乐,一半是品丽珠,平均树龄已有37岁,并且控制葡萄成长到比彼德绿堡还要晚的熟度时才采收。在1985年,年轻及有朝气的吉那多入主后,即建立二军酒,初酿的葡萄酒被分为顶级与次级,次级淘汰给二军酒“花堡箴言”(Pensees de Lafleur)。本堡产量极低,每公顷年产量约为2600升。淘汰率亦高,例如1987年份全部打入二军酒!入选的拉弗尔堡在发酵后需要18~22个月的醇化过程,所用的木桶有50%~66%是新桶。

拉弗尔同时也让对经销波尔多酒极有经验的木艾家族代销。木艾公司也不负所托,曾将1.5万瓶的拉弗尔堡以高价卖到美国,顺利地打开了美国市场!拉弗尔堡并不似彼德绿堡那样浓稠,味道较清淡,但具有相当程度的集中感,细致的果香芬芳,至为迷人!尤其是

价钱仅及彼德绿堡的几分之一而已,所以一炮而红,成为爱酒人士的另一个选择!以2006年春天美国市价来看,2003年份的本堡酒定价高达450美元,虽还不如彼德绿堡(750美元),但和拉费堡相同,高过木桐堡(325美元),略输于拉图堡(550美元)!据品酒大师帕克所述,木艾家族的大当家Jean-Pierre曾对他说,他心目中唯一一支可和彼德绿较量的酒,非本堡莫属!本堡的实力可见一斑!◆



酒如其名的花堡,集花香、果香及酒香于一瓶。

乐邦 Le Pin

🍷 产地：法国·波尔多地区·彭马鲁区

🏠 面积：2.08公顷

🍷 年产量：6000瓶

乐邦的问世，可以说是法国酒坛半个世纪以来最令人瞩目的成就！故事的发生是在1979年，一位名叫杰克·天鹏（Jacques Thienpont）的人向位于老色丹堡（Vieux-Chateau-Certan）旁的卢布列夫人（Mme. Laubrie）购买一个小葡萄园。这个买主的姓氏马上就让人怀疑是老色丹堡打算扩充园区，因为杰克正是老色丹堡园主亚历山大的

堂弟。这个以100万法郎所买到的小园，只有1.06公顷，小到不能叫“堡”的程度，所以只叫“乐邦”（Le Pin，法文意思是“松”），而不叫“乐邦堡”（Château Le Pin）。它不仅在老色丹堡的旁边，距离彭马鲁区“天王葡萄园”彼德绿堡也只有一箭之遥。新的园主雄心万丈，立志朝彼德绿堡的方向迈进。

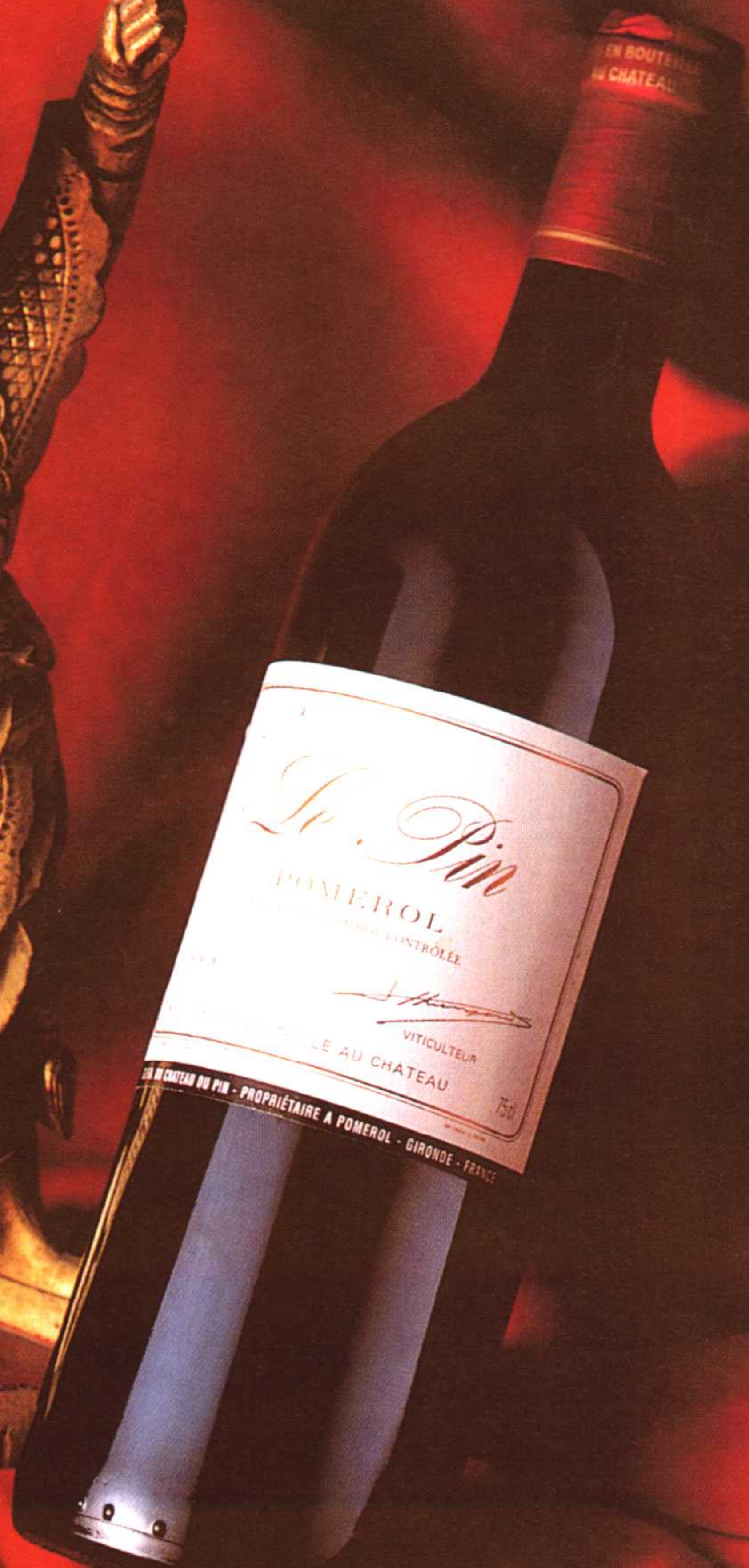
乐邦的一切所为皆追随彼德绿堡，种植

的葡萄有90%是梅乐，平均树龄30岁；其余为品丽珠。每公顷只出产2500升，是拉费堡等的一半，故人工与资金的投入十分密集。本堡当初在购买时只有1.06公顷，而随后在1985年逐渐购进邻园，现今已达到2.08公顷。年产量最高时如1993年达到670箱（8000瓶），

外表看起来平淡无奇的乐邦，宛如乡间小酒农的酒房。

（下页）近几年才升起的有“小彼德绿堡”之称的乐邦，其势锐不可当。左后方立者为清朝中叶东阳金漆木雕天王像（作者藏品）。





最差时如1991年仅有225箱(2700瓶),故一般正常年份平均为500箱,约6000瓶。

乐邦的酒质相当接近彼德绿堡,虽不如彼德绿堡的“纯正”与浓厚,但是焦味、橡木香与果香并呈,轻摇一下酒杯,一股有层次的回香立刻涌出。本酒基本上是彼德绿的翻版,故两者间气味极为类似!我犹记得多年前初次品尝此酒时,同桌人士纷纷“咬定”此乃彼德绿!两者神似,唯有已熟知乐邦特色的人士才能分辨得了!但年产6000瓶,相当于罗曼尼·康帝的生产量,不要说一般爱酒人士,就连品酒家亦不易找到,其中最大的原因就在于投机性的炒作。

乐邦每年虽有6000瓶上下的产量,但在市面上流通的只有1500瓶左右,其中3/4的产量卖到英国,仅有少数流到美国,于是在美国就被刻意炒作而价格飙涨。这种情形是酒界最不愿意看到的现象,所以不少著名的酒学经典不是故意忽视,就是有意挖苦,认为一切讨论乐邦的文章不是浪费墨水,就是有心粉饰,借以炒作。帕克先生即建议道:“假如纯粹为了好玩或是纵乐而想

奢侈一下的话,全彭马鲁区,甚至波尔多地区恐怕都无法找到一瓶比乐邦更适合的酒了,但应在第10~12年之内饮用!”后一句话对一支名酒而言,岂不是一个嘲讽味十足的描述!因为帕克始终怀疑乐邦的“陈年”能耐!另一个有名的酒学家寇第斯(Clive Coates)曾将1981~1985年的乐邦逐年试饮,结果竟然认为

为仍然比不上园东的“老园”,即老色丹堡的深度与多层次,而两者价钱竟可相差4倍之多(1994年美国市场价中1990年份乐邦的行情为279美元,彼德绿堡为450美元,拉费堡为88美元,老色丹堡为53美元)。寇第斯认为乐邦诚为一颗明星,但他不认为是颗超级

巨星!后来证明,这两位大师都失算了!

尽管如此,认为乐邦“青出于蓝”者亦不少。德国专业葡萄酒双月刊《一切为酒》(Alles über Wein)在1995年第6期报道了一则“乐邦挑战彼德绿堡”的消息。由10位德国著名的品酒家及一位新加坡的藏酒家(杨宁强医生)所提供,对13个年份(1979~1990年份以及1992年份)的乐邦及彼德绿堡作蒙瓶评审,



乐邦酒的标签极其简单素雅,令人过目不忘。

结果有9个年份乐邦胜过彼德绿堡，其中包括1979年乐邦的“处女年份”在内。乐邦“不凡”的身手，不容否认！终于，在1997年年初，美国《酒观察家》杂志对1994年份的乐邦及彼德绿堡评分分别为95分及93分，美国市价分别为400美元及375美元。乐邦真正可以扬眉吐气了！

以2006年5月伦敦的酒市行情来作标准，一箱1996年份的彼德绿堡价格为3910英镑（约合5.4万元人民币），而乐邦为3563英镑（约合5万元人民币），分别居于全部波尔多酒最贵的第一、第二名。拉费堡及拉图堡为2500英镑，木桐堡为1086英镑，远落在后。而同时期美国也上市了2002年份的乐邦及彼德绿堡（皆为93分），价钱前者为700美元，后者为600美元，两者堪称伯仲。◆

葡萄酒与艺术




两牧神

另一幅鲁本斯的作品。本画和本书第63页那一幅的男主角都是同一人，显示两幅作品完成的年代相差不远，都在1610年前后。图中两牧神一饮酒，一凝视，都洋溢着愉悦的神情。现藏于德国慕尼黑国立老美术馆。



老色丹堡

Vieux Château Certan

 产地：法国·波尔多地区·彭马鲁区

 面积：13.6公顷

 年产量：60000瓶

在本书前面提到彭马鲁区几个名酒，如彼德绿堡、拉弗尔堡及乐邦时，已经再三提到了老色丹堡。确实，在19世纪，甚至在20世纪中叶以前，提起彭马鲁区，大家的脑海中立刻浮现的不是彼德绿堡，而是老色丹

堡。色丹在利布尔讷（Libourne）市老港口东北方3千米的地方，土地十分贫瘠，只能种些任其自然生长的葡萄，所以在15世纪左右，葡萄牙人在此落脚，便将此地叫做“沙漠”（Sertan）。以后将

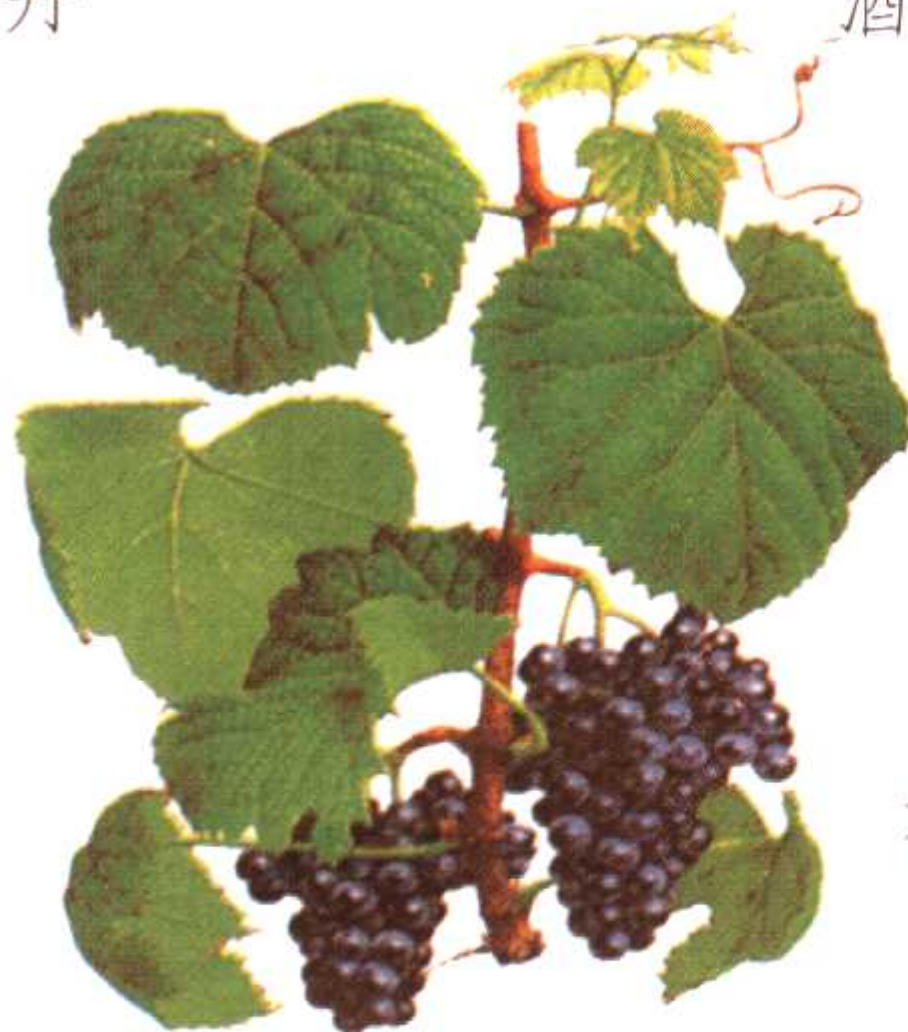
“Sertan”改为同音的“Certan”，遂流传至今。16世纪末时，本块土地共有25公顷，法王将之赠与一位苏格兰贵族德麦（de May），此家族便拥有此园直至法国大革命后被拍卖为止。但是本园却幸运地逃过一劫，由家族成员在拍卖会上买回。一直到1858年，又再转售给贵族后裔戴布斯

克（Charles de Bousquet）家族。戴布斯克购得本园后倒也十分敬业，葡萄园也管理得宜，使得老色丹堡成为彭马鲁区的代表酒，1868年时本园已被列为彭马鲁区排名第一的

酒园。1924年，来自比利时的天鹏家族（Georges Thienpont）购得这座漂亮的葡萄园，经营至今。

本园位于一个高原的边缘，土壤上层是约30厘米的黏性碎土石，含铁质的黏土则在土壤下层。本园葡萄以梅乐（50%）、品丽珠（25%）与赤霞珠（20%）为主，余为马贝克

（Malbec）。葡萄树的平均树龄为35岁左右。自彼德绿堡在第二次世界大战后靠着园主鲁芭夫人的努力而声名大噪后，本园反而相形见绌，到了20世纪80年代，已明显落在了后面，且还有新锐如乐邦的崛起，本园地位岌岌可危。





新园主亚历山大在1985年父亲过世之后，临危受命，接掌祖业。亚历山大在初担重任时，尚在圣·达美丽安区一个极好的酒园La Gaffeliere学习经营管理，尚未学成出师。这个标准的“菜鸟”，却立刻克服了害羞、没经验等困难，并由近邻的彼德绿堡处学到了“削枝”的技术，每年7月份会把每株葡萄的枝芽尽量削除，削除量为1/3~1/2不等，并且对葡萄的采收十分严格。发酵过程都在老旧的木桶中进行，坚持在醇化期内所使用的木桶至少有2/3为新木桶，在有些年份，例如1987年则为100%的新木桶，醇化期为18~22

个月。

老色丹堡具有独一无二与完美无瑕的结构，新酿酒含有相当突出的焦

皮革味，丹宁至少要过5年才能变得柔和。成熟的酒具有密集的味道与完美的平衡，虽没有彼德绿堡那样有“劲头”，但却是刚与柔完美结合的代表。老色丹堡总共占地13.6公顷，每年可出产6万瓶，可算是小型的酒园。1979年，园主的堂弟购得乐邦后，使得天鹏家族拥有了两座一流的酒园。◆



19世纪彭马鲁地区的代表作——老色丹堡酒及其标签。

别人付账的酒，其味最隽永。

——西尼克（希腊哲学家）

24 德麦·色丹堡

Château Certan de May

🍷 产地：法国·波尔多地区·彭马鲁区

🏠 面积：5公顷

🍷 年产量：25000瓶

老色丹堡在法国1789年的革命时幸免被拍卖，但逃不过法国在1848年爆发革命运动的劫数。由于有了50年前法国大革命时的恐怖经验，1848年发生革命时，许多葡萄园主怕被波及，纷纷流亡海外。老色丹堡德麦家族也是如此，所以在1858年将老色丹堡卖给了戴布斯克家族。过了几年，革命风潮过后，德麦园主返国，目睹祖园已卖出，但仍有5公顷的园区尚未易手，故决定另起炉灶。

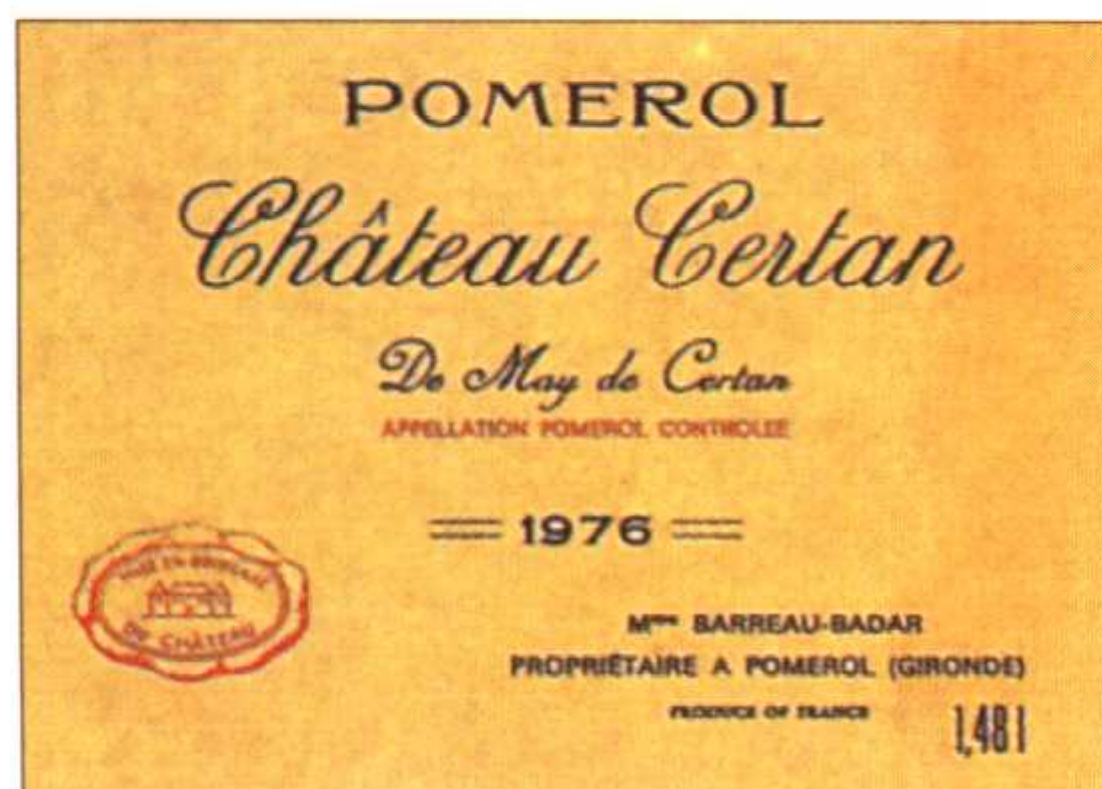
由于园区只有5公顷，故名为“小色丹”（Petit Certan），后来才以家族之名为园名。成园后，马上回复水准，年产量只有6000~8000箱而已。德麦园主不久过世，园务由遗孀及女儿负责。1920年，

本园转卖给巴达家族（Andre Badar）。巴达在1953年去世后，由女儿欧蒂（Odette）及女婿巴鲁（Jean Pierre Barreau）

接掌。巴鲁1971年去世，目前园务由其遗孀及儿子杰·路克（Jean-Luc）负责。本园仅有5公顷大，位置奇佳无比，位于老色丹堡与彼德绿堡之间。

本园的泥土是夹杂许多砾石的黏土，葡萄仍以梅乐为最多（75%），余为品丽珠与些微的赤霞珠，平均树龄约37岁。葡萄到极成熟时才采收，每公顷收获量为4000升。以往限于规模，采收的葡萄必须运到其他酒厂酿酒，但现在已在自家酿造。目前，园务实际负责者杰·路克观念新颖，锐意革新，且事必躬亲。例如，将发酵槽由老木桶换成不锈钢制；醇化期间使用高比例（1/3~1/2）的全新木桶，为期2~2.5年。从1976年起，德麦即变成彭马鲁地区的一颗闪亮新星。

德麦酒的色泽呈黑紫色，味道集中且木头香气十足，使人更容易回想起彼德绿堡的滋味。不过，年轻的德麦酒会有沉闷感，应该



经过锐意革新，德麦·色丹堡30多年来一直是彭马鲁地区一颗闪亮的新星。

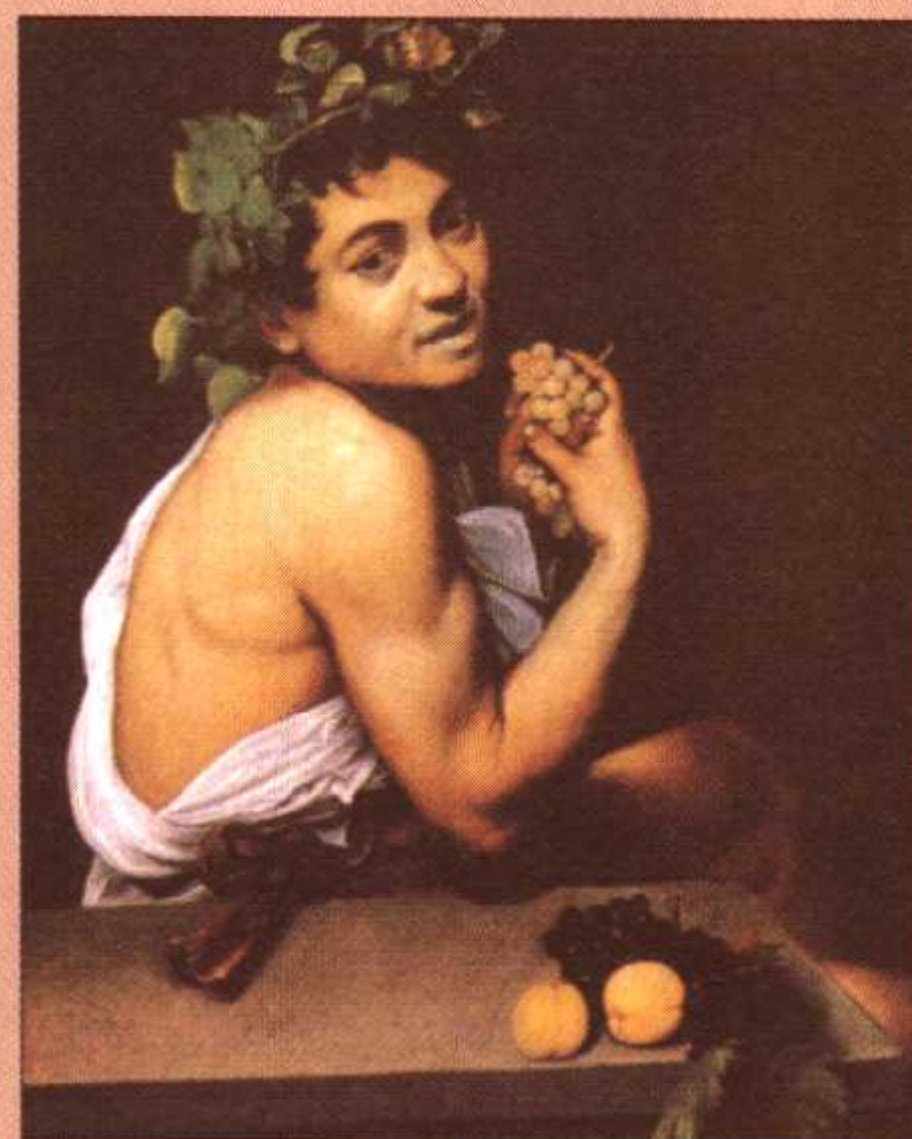


放上至少7~10年才适合开瓶，开瓶后魅力展现无遗。其售价经常保持在木桐堡或拉费堡的头等顶级的七成左右。

唯限于量少（每年仅2万~2.5万瓶），市面上难以购得这种前途不可限量的好酒。本款酒是彭马鲁美酒典型口味的代表！◆

前途不可限量的德麦·色丹堡，滋味仿佛彼德绿堡。

葡萄酒与艺术



酒神巴克斯

意大利巴洛克早期最重要的画家卡拉瓦乔（Michelangelo da Caravaggio）一生蹇促，只活了37岁（1573—1610），人生后10年还因死罪逃亡在外。此幅其最早的作品绘于1593年，正是卡拉瓦乔刚结束学徒生涯的同一年。少年酒神面色苍白，表情抑郁。在1927年被考证出，画中酒神正是画家本人的自画像。现藏于罗马Borghese艺廊。

25 拓塔诺瓦堡

Château Trotanoy

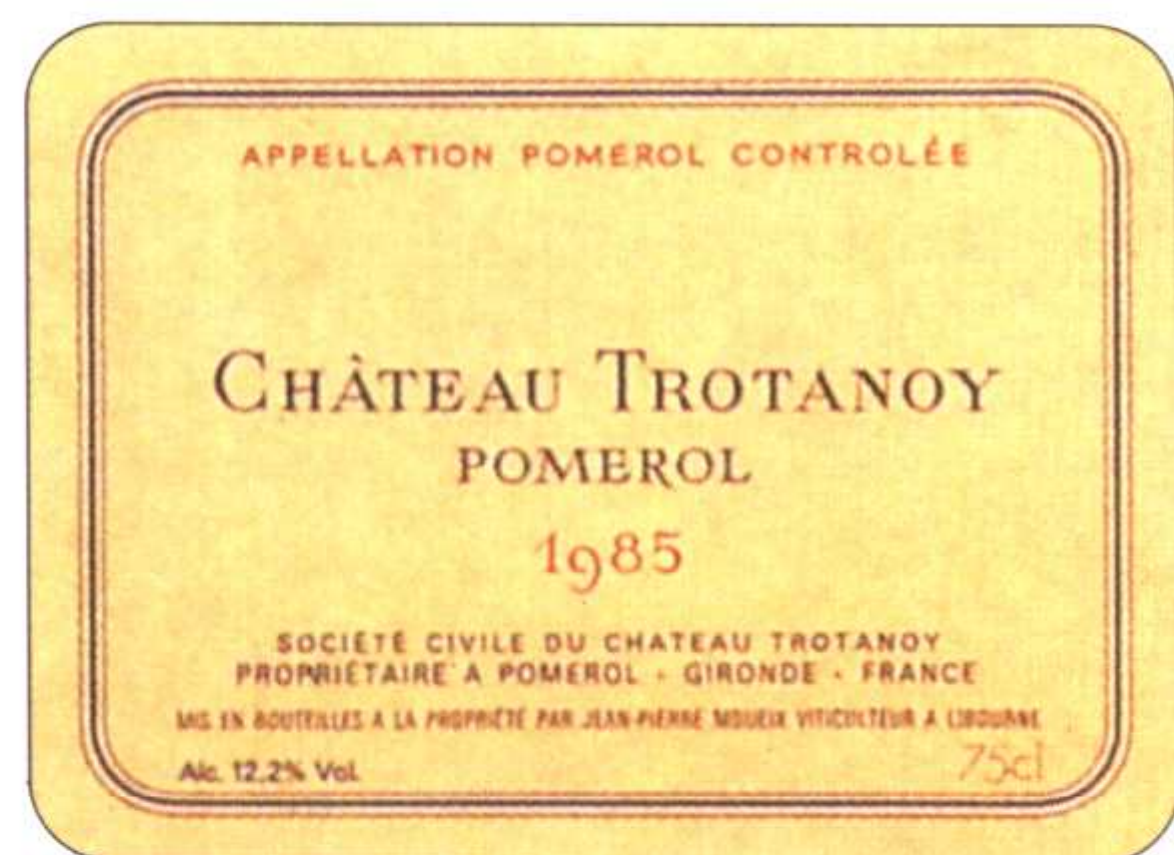
🍷 产地：法国·波尔多地区·彭马鲁区

🏠 面积：11公顷

🍷 年产量：36000瓶

拓塔诺瓦（Trotanoy）这个颇难念的语音和古法文的“千辛万苦”十分类似，可能是因此地的土质每逢下雨时像海绵般地软，干旱时像水泥地那样地硬，苦了

牛、马耕耘。1761年还有人将该葡萄园称做“Trop Ennui”（千辛万苦）。本园在1740年被一个为皇室工作的吉洛家族（Giraud）购入后，才开始有计划地经营。1868年起，本园即成为彭马鲁区最好的3



似乎彭马鲁地区的葡萄酒标签都崇尚俭朴，拓塔诺瓦堡的标签只有纯粹标示，而无广事招徕的广告作用。

个酒园之一。本园本来拥有25公顷，年产量达到4000~6000箱，可以算是一个大园，但在1898年及第一次世界大战后的艰苦年代，两度卖出部分园产，迄今只留下11公顷的精华园区。吉洛家族持有本园200年后，终于在第二次世界大战后把本园卖给同行的裴克斯（Pecresse）家族，裴克斯家族在1953年将本

园再转售给了木艾家族。木艾家族购得本园后，将其作为自家的住宅，11年后又购得邻近的彼德绿堡。

本园位于彭马鲁高原西南边海拔35米高的小丘之上。土壤由河流冲积的碎石土及其底下大约1.5米厚的黏土和所谓的碎铁土组成，在表面上是黑色的，在深层则是蓝色的。这种土壤可以形成一种非常好的草地，为牛提供充足的饲料，也可以成为一座一流的葡萄园。本园的葡萄种和彼德绿堡类似，以梅乐为主（90%），剩下的为品丽珠。这个地方的另一优点是，拓塔诺瓦堡与彼德绿堡是同家族的产业，两园相距仅1千米，可由彼德绿堡获得其独门绝活，使得有些年份，特别是最差的年份（如1967年、1972年、1974年），也可望晋级到全波尔多地区坐三望二的宝座。可惜在20世纪70年代末，因为重新种植葡萄树，使得酒味较淡，且酒色呈混浊现象，本园的竞争力就随



之走下坡路，被许多新秀赶上。但随着树龄的逐渐增长以及技术的改进，相信水准当可回复。

本园每年仅出产36000瓶酒，但是售价从未超过彼德绿堡的二成。渴望拥有一瓶价钱较低的本堡美酒，并由其优雅的感觉感受到彼德绿堡魅力的人士当然不少，这是一瓶“行家”所喜欢的酒。本来在普通年份，如1995年份的本酒（帕克评分为93分）价钱约为拉费堡及拉图堡的1/3（一箱560英镑，2006年中），但经帕克肯定时（如1998年的96分以上），就稍逊拉费堡（1438英镑）、超过拉图堡（765英镑），而和木桐堡一样（1260英镑）了。年份不好的2002年份本堡酒在美国上市时挂价70美元，仅及玛歌堡的一半。◆

葡萄酒与艺术



酒神巴克斯

与本书第73页同一画家的卡拉瓦乔在同时或稍晚创作的酒神巴克斯。相对前幅画家以自己为模特儿，枯黄、略带惶恐的脸色，本幅则完全显出富态的神韵。酒神不愁锦衣玉食，一种贵公子气派，但却欠缺少年酒神应有的顽皮模样。现藏于意大利佛罗伦萨乌菲奇（Uffizi）美术馆。

（左）可以感受到彼德绿堡滋味的拓塔诺瓦堡。



康色扬堡

Château La Conseillante

 产地：法国·波尔多地区·彭马鲁区

 面积：13公顷

 年产量：50000瓶

康色扬堡位于彭马鲁区，与著名的老色丹堡、乐王吉堡相邻，同圣·达美丽安区最好的白马堡与飞香堡之间也仅隔一条马路。康色扬堡是一栋小小的房子，本园原是由酒农承包，酿出的酒普普通通。1756年，葡萄园被一位叫卡特琳·康色扬（Catherine Conseillan）的女士购得。这位女士因为从事金属业的买卖，故别号“铁娘子”（dame de fer）。本园以其姓为园名，并由“铁娘子”亲自监督园务，终于打出名号。“铁娘子”去世后，似乎本园就被人遗忘了，直至1871年复转手于尼可拉（Louis Nicolas）家族后才又开始为人所重视。尼可拉是位酒商，其大儿子（也叫路易）热衷于公益事业（彭马鲁的葡萄酒工会便是他建立的），所以尼可拉家族成为当地的望族。至今本园仍为尼可拉

家族所有。

一般认为康色扬堡在20世纪70年代的酒较“淡”，但芳香及无须贮放很久就适合饮用是其长处。80年代以后，特别是1981年、1985

年、1989年与1990年均有令人刮目相看的表现，这4年的康色扬堡可以列入全波尔多地区的前12名之列。康色扬堡是一个“一丝不苟”下的产物，其箴言便是：“酿少但精”（Faire peu mais faire bon），不论是栽培或采收都极其严格。葡萄以梅乐（占60%）为最多，品丽珠（30%）及马贝克（10%）居次。另外，平均树龄也达到35岁，

因此每公顷产量只有3500~4000升。葡萄酒大约要在木桶中醇化20~24个月，木桶平均一半是全新的，在最好的年份，如1989年与1990年，则完全使用新的木桶。这些成



康色扬堡的酒标签中间嵌了一个N字，代表该堡所有人尼可拉家族。



就应该归功于园主柏纳（Bernard）。他本来是一个保险经销商，并担任过利布尔讷市副市长。1971年负责园务之后，就礼聘酿酒大师裴诺教授（Emil Peynaud）为酿酒顾问，许多改革都出自裴诺，园主也能够虚心接受，才使得本园复兴！

康色扬堡的芳香同时表现出香气细腻与浓郁稠密的特色，它的丰满不似彼德绿堡的夸张，而以含蓄的方式透过果味强烈地表达出来，并且层次在好的年份是特别地复杂！一般而言，康色扬堡需要至少6~8年的成熟期。成熟的康色扬堡甚至具有所

有知名彭马鲁酒的共同特征：味道中出现松露味；颜色深沉，可让人立刻期待其“丰润”的气味！本园仅有13公顷，每年出产5万瓶。在不好的年份，如2002年份2006年在美国上市时，定价65美元，是玛歌堡的一半（140美元）、拉图堡的1/3（190美元）。◆

（左）康色扬堡以“铁娘子”康色扬夫人为名，整瓶酒外观呈铁银灰色，颇契合铁娘子从事的钢铁业。

葡萄酒与艺术



酒神侍女

这件头插葡萄叶的酒神侍女青铜半身像是公元前1世纪的希腊作品，现藏于德国柏林国立古文物博物馆。



乐王吉堡

Château L' Evangile

 产地：法国·波尔多地区·彭马鲁区

 面积：14公顷

 年产量：48000瓶

在彼德绿堡、老色丹堡与康色扬堡以北，圣·达美丽安区的白马堡以南，有一个相当出色的城堡，在17世纪中叶为内利斯（Leglise）家族所有，一直到拿破仑时代，才转卖给当地一位律师依沙伯特。律师把本园原名“内利斯”加以更改，变为“乐王吉”（意为“福音传教士”），以使人记忆深刻。1862年再转卖给夏伯兰（P. Chaperon），夏伯兰去世后传给女儿，女儿将此园带入夫家杜卡斯（Ducasse）家族。杜卡斯家族最后一个掌门人路易（Louis）在1954年入主本园，虽然把酒园做得有声有色，但本人十分执拗，常常一味排斥外人对乐王吉堡的批评，同时也自认为本园的产品不输给附近的彼德绿堡，是个十足的、典型的固步自封的人物。乐王吉堡的

地理与客观条件皆和彼德绿堡十分相似，只要经营得法，倒是有与彼德绿堡一搏的机会。拉费堡的园主艾利克·罗吉德男爵看准这点，早就打上了乐王吉堡的主意。



乐王吉堡是彭马鲁区的上升之星，不少行家相信有朝一日或可挑战彼德绿堡。

1982年路易去世，不擅此行道的未亡人苦撑一阵子后，本园在1990年终于被犹太裔的罗吉德男爵由梅多克的波仪亚克区“越界”收购了70%的股份，接掌了本园。拉费堡的整顿队伍随后开到，因此行家们普遍对20世纪90年代的乐王吉堡抱有莫大的信心。因为罗吉德家族的“司马昭之心”，就是针对彼德绿堡，而“代打者”即乐王吉堡！否则，堂堂拥有90公顷的拉费堡堡主何以垂青

区区14公顷的小园？

1956年，由于遭受到旱灾，所以当年就



把葡萄园部分更新了。土壤和彼德绿堡一样，主要是黏土，掺有碎石土与沙土，也有含铁量颇高的黏土。树种最多为梅乐（65%），剩下的是品丽珠（35%）。罗吉德家族入主后，尽量拖延葡萄的采收期，使葡萄尽可能成熟，且极力控制收获量，每公顷不超过4500升。在醇化期的20~24个月中，使用新木桶的比率由以前的1/3提高到一半以上。经过这一番整顿之后，乐王吉堡已非昔日“吴下阿蒙”了！

由于产地面积甚小，每年最多出产60000瓶，通常只有48000瓶。这

四五万瓶葡萄酒的初价与市价间经常有相当大的差距，因有利可图，使得刚上市就成为抢手货。名品酒家帕克也说乐王吉堡是彭马鲁的“上升之星”，有朝一日取代彼德绿堡也不一定。行家们普遍对本园的信心，加上其价格仅为彼德绿堡的10%~15%，使其当然成为抢手货。乐王吉堡酒色深红，但具有极优雅的特质，颇类似康色扬堡或老色丹堡，成熟期至少6年。◆

（左）拉费堡的“司马昭之心”——挑战彼德绿堡的“代打者”乐王吉堡。

酒使人心欢愉，而欢愉正是所有美德之母。但若你饮了酒，一切后果加倍：加倍的率直、加倍的进取、加倍的活跃。


我继续与葡萄树芽作精神上的对话，它们使我产生伟大的思想，使我创造出美妙的事物。

——歌德（德国作家）



克里耐堡

Château Clinet

 产地：法国·波尔多地区·彭马鲁区

 面积：10公顷

 年产量：36000瓶

另外一个“事在人为”的典范，是同样位于彭马鲁区的克里耐堡。克里耐堡位于彭马鲁区的中心，东南方离彼德绿堡仅有2千米多的距离。在1830年时，本园就已相当有名气，不仅和彼德绿堡同属于一个主人——阿诺（Arnaud）家族，价钱也一样，每大桶（1000打）售价3000法郎。那时波尔多顶级酒中售价最低的（五等顶级）也可卖到1400法郎一桶，彭马鲁区的酒在20世纪水准普通，价钱自然不能和梅多克区相比。

克里耐堡在1860年由康斯坦（Constant）家族入主。新园主的儿子厄恩斯特（Ernst）同时也拥有拉弗尔·彼德绿（Lafleur-Petrus）——一个8公顷大的葡萄园区，位于彼德绿堡南边，只隔一条马路，目前也是彼德绿木艾家族的产业，年产量已达1万

箱。

1879年克里耐堡再度易手，由一位当地的律师吉柏（Guibert）购入，此时本园面积已达今日规模。吉柏律师不久又将本园卖给利多（Rideaux）家族，20世纪又再转手为绿诺（Lugnot）家族拥有。绿诺传给女儿，并由夫婿奥迪（Audy）经营。奥迪倒也努力经营，所以本园在20世纪40年代成就非凡，1947年及1950年都生产了在彭马鲁区首屈一指的佳酿。老奥迪的儿子乔治在1950年中由母亲处继承了本园，乔治本人的兴趣在于卖酒，经销当地甚多的酒，但对于酿制及园务却不在行，本园便逐渐走下坡路。整整衰败了20年，到了1979年，本园已经沦为彭马鲁区三流的酒园，克里耐可以说跌到了谷底。



终究克里耐命不该绝，1979年，乔治的女儿嫁给了一位雄心勃勃的青年阿库特（Jean-Micheal Arcaute）。阿库特当时年方32，本身也拥有一个颇有前途的酒厂Château Jonqueyres，目睹岳父家名园沦落，阿库特立志要将名园复兴。刚开始，固执的乔治并不让东床快婿当家，只让他到一处较小且土质含沙较多的卡萨十字架园（La Croix de Casse）去自由发展，没想到阿库特却搞得有声有色。逐渐地，乔治对阿库特另眼相看，终于自1985年起把克里耐交给阿库特负责，阿库特可以放手一搏了。

首先，阿库特请到了好友，也是波尔多地区可能是继裴诺教授之后最有名的酿酒师罗兰（Michel Rolland）来全权主持酿酒事宜。罗兰的第一步是将葡萄采收的日期延后，比邻近不远的彼德绿要晚上两个星期才采收。这是一个极冒险的做法，晚两个星期采收固然可使葡萄达到最成熟、果味隽永深厚的好处，但也可能会遭逢霉菌或雨水雾气的侵蚀。但罗兰的判断及采收时间的拿捏恰到好处！其次，采收葡萄完全使用人工，以往辅助采收的机器设备（1982年起才采用的新机器）全部放弃不用！同时采收工人使用较浅的塑料盘子来装盛

葡萄，而不使用一般中、下级酒园所使用的大竹篓。这种大竹篓一次可装上百斤的葡萄，往往下层的葡萄会被压得流出汁液而发酵，当然会影响以后的酿酒品质。葡萄采收后送到酿酒房前，全部会摊在一个长桌上再作一次筛选，入选的葡萄自然是极品了。

本来克里耐酒只在橡木桶中醇化几个月，采收后13个月，市面上就可以买到了。罗兰则坚持完全使用全新的木桶，并且将醇化期延长到24个月。

罗兰及阿库特这种大刀阔斧的改革，成果可说是



事在人为的典范——由跌落谷底到攀登顶峰的克里耐堡。

被认为最有明星潜力的内利斯·克里耐堡。



“立竿见影”！1986年的评价——据品酒名家帕克的评分——已和彼德绿一样（皆88分）。1987年更被评为是整个波尔多地区最好的两支酒之一（另外一支是木桐·罗吉德堡），而超过了彼德绿（本堡为90分，而彼德绿仅得87分）。价钱方面，自然跟着水涨船高，例如1994年份的酒，1997年年初在美国的预售价每瓶是80美元，而同年份的拉费堡约为76美元、玛歌堡为86美元、拉图堡为92美元。本堡已和波尔多第一流的名酒平起平坐了！

不过近几年来，本堡似乎有往下沦落的趋势。2003年份的酒在2006年春上市时，定价为60美元，是拉图堡的1/9、玛歌堡的1/7。本堡应亮起红灯了！由于产量稀少，本堡每年不过生产1500箱（1.8万瓶），所以本堡应有努力的空间。

阿库特在成功地塑造了克里耐的声誉后，也趁势推出了二军酒。二军酒原名为“卡萨园”（Domaine du Casse），后来更名为“克里耐之花”（Fleur du Clinet），也有接近顶级的水准。

克里耐的葡萄品种仍以梅乐最多（75%），另有15%的赤霞珠及10%的品丽珠。酒的颜色呈深紫色，并有一股黑莓、巧克力及淡淡的花香味，味道十分集中、有力及深沉。就一般而言，最好要等上6年以上时间才会显露出其魅力！

提到克里耐，也可顺便提一下紧邻在其南边（隔一条马路）的内利斯·克里耐堡（Château L'Eglise Clinet）。本园原是克里耐堡康斯坦家族因为与其东邻的内利斯园（Clos L'Eglise）少东联姻时，各划出一块园地共8公顷而成的。在这8公顷土地上种植葡萄的面积只有5.5公顷，70%是梅乐，15%为品丽

珠, 10%是马贝克(Malbec), 另外5%是百年以上的老根苗, 已不知其种类。本园在1983年以后才脱胎换骨, 新东主杜南沱(Denis Durantou)年方30出头, 受到好友乐邦园主天鹏(Jacques Thienpont)成功的启示, 开始励精图治。当时本园葡萄树龄已近半百, 杜南沱更加严格筛选, 以1986年为例, 淘汰率达三



内利斯·克里耐堡是20世纪80年代才出现的一支酒, 前途被看好, 价格惊人, 评价超过克里耐堡。

成。另外, 大力更新酿酒设备, 使用全新木桶醇化一年半至两年之久。本园在1985年以后, 已被公认为彭马鲁地区最有前途的明星酒园, 虽然一般将之定位在相当于波尔多二等顶级至三等顶级不等。同样是2003年份, 3年后在美国市价为96美元, 超过克里耐的1/3。本酒相当饱满, 充满果香、橡木桶的香气以及中庸但不失劲头的丹宁, 是一支扎扎实实、可以陈上10年又不虞变质的美酒! ◆

葡萄酒与艺术



酒神祭

以酒神祭庆典为题材的画作, 自巴洛克时代以来非常常见。意大利大画家提香(V. Tiziano, 1488—1576)即在1519年创作了一幅此题材作品。鲁本斯(1577—1640)据提香版本创作此画。本画现藏于瑞典斯德哥尔摩国家博物馆, 提香版藏于马德里普拉多美术馆。



木桐·罗吉德堡

Château Mouton Rothschild

🍷 产地：法国·波尔多地区·梅多克（波仪亚克）区

🏠 面积：75公顷

🍷 年产量：360000瓶

法国波尔多地区的五大产酒区内，梅多克是最重要的一区，仅生产红酒。梅多克区又可细分为4个小酒区，由北至南依序为圣特斯塔夫（St-Estèphe）、波仪亚克（Pauillac）、圣朱利安（St. Julien）与玛歌（Margaux）。这4个小酒区中名园星布，名园最多的地区属波仪亚克区。波仪亚克区内三大名酒：木桐·罗吉德堡、拉费堡以及拉图堡，犹如三颗钻石，使得波仪亚克简直变成波尔多地区的代表了。我们先由木桐·罗吉德堡（Château Mouton Rothschild）谈起。

本园位于一个小丘陵上，这个叫“木桐”（Mouton）的小山丘，以前可能很适合牧羊，否则不会以“绵羊”（Mouton）为地名。本园开园甚早，在15世纪已有记

载，在15世纪中叶一度是英国亨利五世的幼弟格罗切斯特公爵韩非（Humphrey, Duke of Gloucester）的采邑，看来本园和英国人甚有缘。1725年前，贵族戴布兰（Joseph de Branc）将原有园地妥为整理，遂名为“布兰·木桐”

（Branc-Mouton）。布兰的孙子，也是有“葡萄园的拿破仑”美誉的艾克托（Hector）男爵曾与邻居达美拉克（d'Armailhacq）将赤霞珠葡萄引进本园与梅多克地区，所以也是当地名气甚大的园主。1830年，艾克托以120万法郎的价格将本园转卖给巴黎的银行家杜雷（Isaac Thuret）。不料几年后，根瘤蚜虫病使得该葡萄园受到严重损失，收获量大减。因此，杜雷又于1853年减价（112.5万法郎）让售葡萄园给银行业巨子罗



1982年的木桐堡标签是一只羊（木桐）在月下对着红葡萄漫舞，精彩极了。出自美国导演John Huston之手。

吉德家族纳撒尼尔男爵 (Baron Nathaniel de Rothschild), 原称之为“布兰·木桐”的园名亦改为“木桐·罗吉德堡”。当时面积约55公顷, 年产量约15000箱, 计17万瓶左右。

罗吉德家族是犹太人, 由于其姓“罗吉德” (Rothschild) 在英文或法文中并无特殊的意义, 但依德文则为“红盾”, 可知此家族为德裔。罗吉德家族源自德国法兰克福, 为银行世家。为了开拓海外银行业务, 极富前瞻头脑的罗吉德家族除留在德国外, 另四房分赴英国伦敦、奥匈帝国维也纳、法国巴黎与意大利那不勒斯发展, 以便能灵活运作。在伦敦的这一房在英国迅速发展, 慷慨支付了英国威灵顿元帅的滑铁卢战役经费, 遂获英王颁赠男爵爵位, 也就是这支英国的罗吉德家族购得了此园。

纳撒尼尔男爵购得木桐堡后, 其堂兄詹姆士 (James) 15年后 (1868年) 也购得拉费堡, 罗吉德家族一下子就拥有了全法国重要的两个酒园。不过纳撒尼尔男爵买下木桐堡后, 并未能使之成为最顶尖的酒园。由于木桐堡当时并没有像样的房间可供居住, 所以男爵并未住在此。男爵死于1870年, 继承本园的詹姆士 (和其堂叔同名) 男爵也于37岁的盛年死于

1881年, 遂由其遗孀承接园产, 并至1920年再传给儿子亨利。亨利是一个医生及艺术家, 对酿酒以及管理葡萄园毫无兴趣, 也不想离开艺术之都巴黎, 于是把园子交给了次子菲利普男爵

(Baron Philippe)。菲利普接掌后, 本园开始有革命性的转变, 也开启了本园多彩多姿的历史。

菲利普男爵在第一次世界大战时曾随家迁至南方的木桐堡以避战祸。谁知木桐堡的魅力深深迷住了菲利普幼小的心灵, 也使得父亲亨利男爵决定将此园交给他管理。1922年10月22日菲利普入主名园时, 年方20, 即发愿要将木桐堡提升到与邻近的拉图堡、亲戚的拉费堡一样的水平。因为在1855年官方的评鉴表中木桐被列为“顶级”中的第二等, 这对年轻的菲利普而言是个奇耻大辱。因此, 他不愿



木桐堡的开创人纳撒尼尔男爵, 有趣的是, 男爵本人对饮酒毫无兴趣, 只喝白开水。

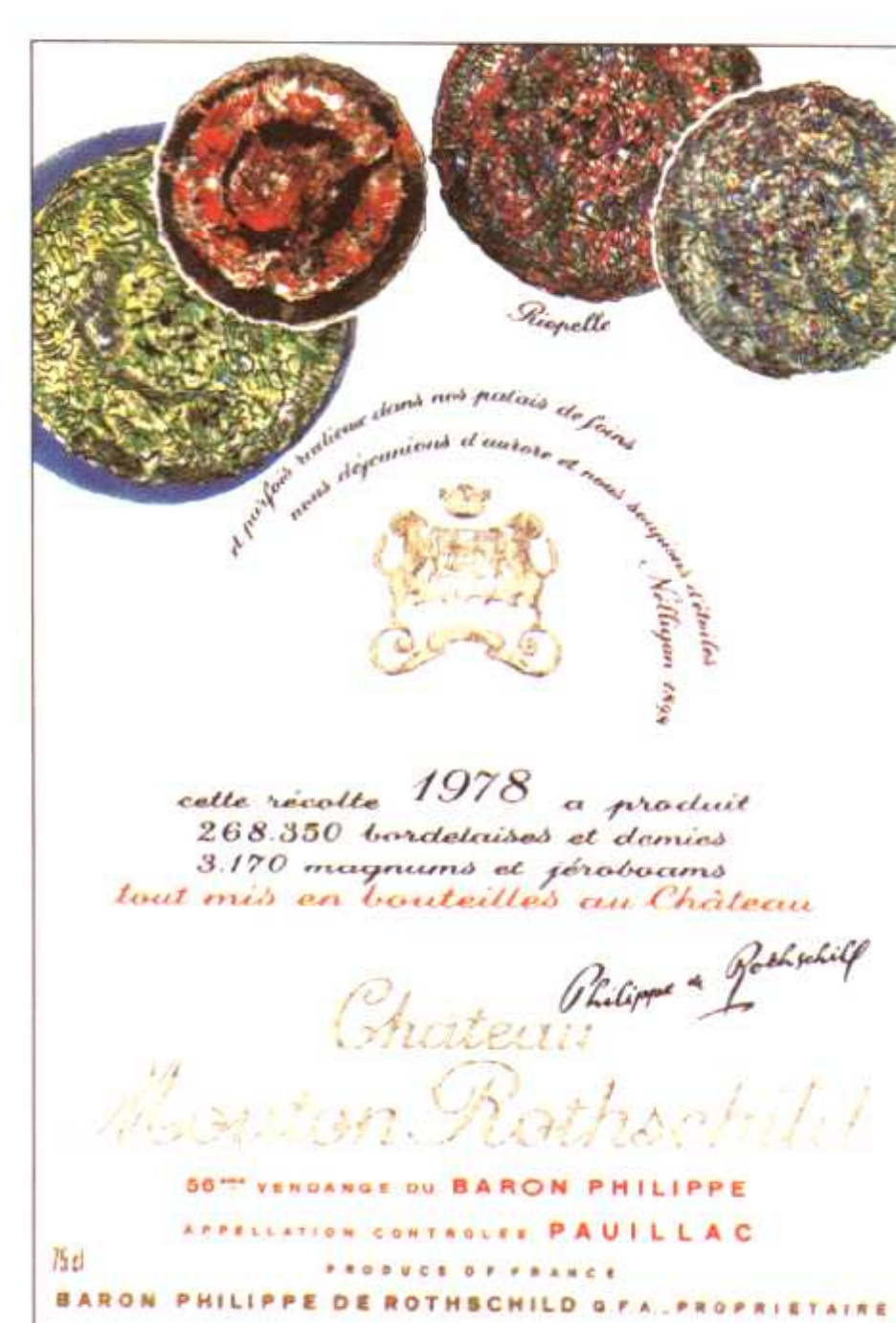
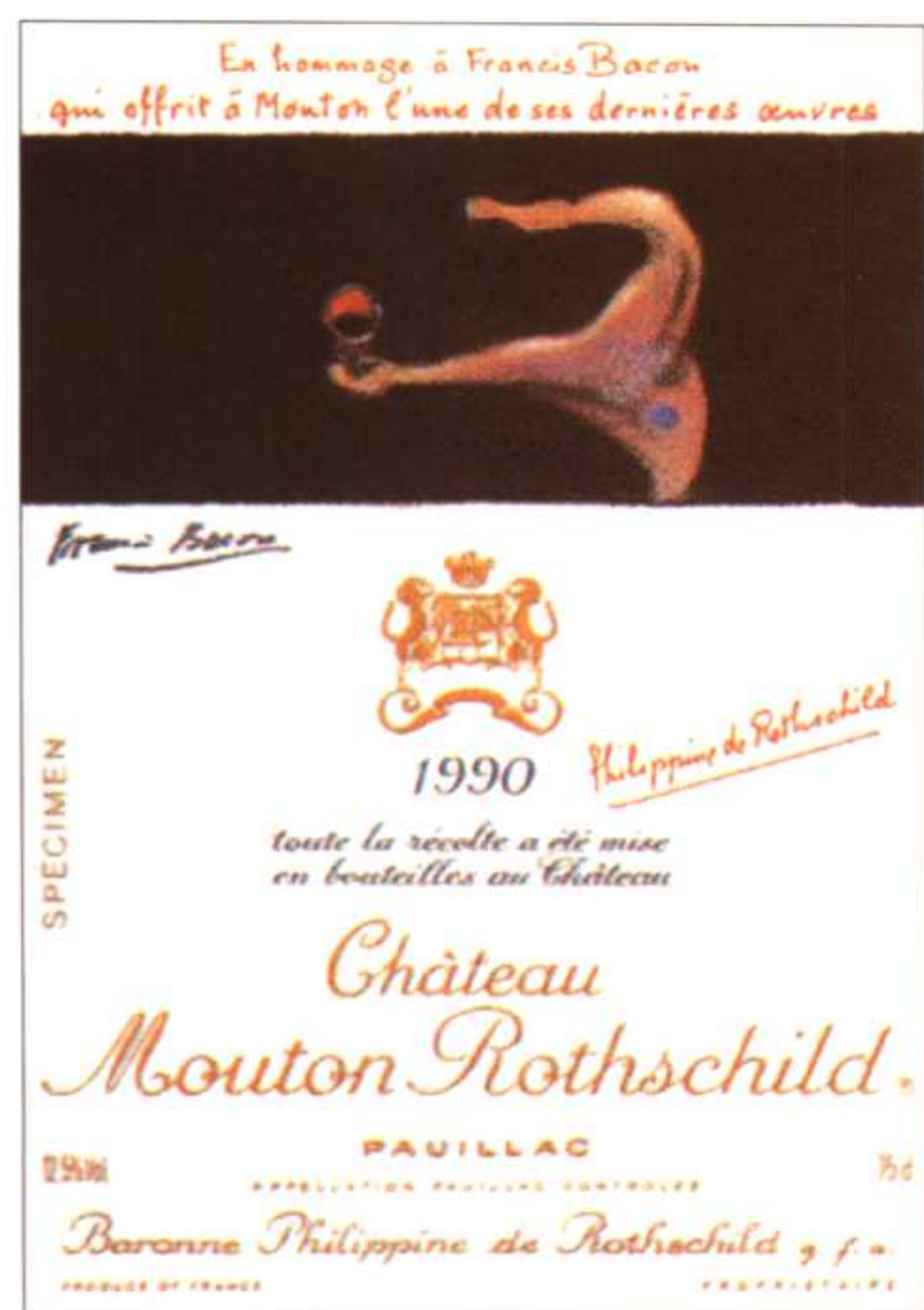
重蹈祖辈将酒园托付他人经营的覆辙，而是亲身全心地投入。菲利普获得此名园时，本园尚无水、电及电话，马路也只是泥泞道路，所谓的“木桐堡”建于1880年，更是破旧不堪！菲利普必须一切从头开始！皇天不负苦心人，木桐堡的品质因此立见改善。

木桐堡在第二次世界大战爆发后，并未能像前次大战一般地侥幸躲过兵燹，而被德军占领。除房舍当做营房外，德国还派一名制酒官员进驻指挥继续酿酒。犹太裔的菲利普男爵先是被撤销法国国籍，继而被维希政府下狱，后来男爵逃离法国到了伦敦，加入自由法军继续抗战。男爵夫人(Chambure)则不幸

被捕，送到德国关入纳粹集中营，在战争前夕竟命丧于斯！大战结束后，男爵凯归，1942年由亡父处正式获得继承权，并且将兄弟姐妹处的股权全部购回，使自己成为本园唯一所有人，开始继续为木桐堡“晋级”而努力。此后有两件大事足以反映木桐堡的特色。

第一，将每年一成不变的酒瓶标签予以艺术化。1945年，为了庆祝战争胜利而在标签上绘一“V”后，木桐堡每年均央请著名艺术家设计新标签。润笔之资是5箱(60瓶)不同年份且皆达到成熟期(至少10年)而随时可饮用的木桐酒，俟标签印好并贴上该年份出厂的酒瓶后再送5箱。许多著名画

把艺术和葡萄酒结合最为成功的酒园首推木桐堡。木桐堡每年的标签都央请著名艺术家提供大作，现在已有很多酒园仿效此法。木桐堡所使用的作品全都是新潮艺术，生气盎然。





家都欣然应允，以共襄盛举。例如1958年的达利、1964年的亨利·摩尔（Henry Moore）、1969年的米罗、1970年的夏格尔（Chagall）以及1975年的安迪·渥侯（Andy Warhol）。但最重要的是毕加索辞世的1973年，由毕加索所绘的《酒神祭》（Bacchanal）脍炙人口。这幅毕加索在生前并未允诺，而是在死后由其妻女让售于木桐堡的佳作，正好作为木桐堡“胜利”的表征。当年的法国农业部长、后来担任法国总理、现任总统的希拉克（Jacques Chirac）终于颁布一个命



令，将1855年官方所定的评鉴表中顶级的第一等酒由原有的四园（拉费堡、拉图堡、欧布里昂堡以及玛歌堡）增列木桐堡，这也是本评鉴自1855年迄今唯一一次更动。菲利普男爵在当年所写下的自励之语：“我未能第一，我不甘第二，我是木桐”（Premier ne puis, second ne daigne, Mouton suis），经过整整50年的岁月后，终于一偿夙愿。因此，他特地将此语改为：

“我是第一，以往居次，木桐故我”（Premier je suis, second je fus, Mouton ne change），并把这句话印在标签上。平心而论，1973年的波尔多葡萄酒尚属平平，木桐堡本不应成为抢手货，帕克给木桐堡该年份的分数只有65分，但因附毕加索《酒神祭》遗画的骥尾，竟成为争相收藏的对象。目前，此价值不菲的真

希腊罗马神话中，每年春天葡萄树发新芽时都会举行“酒神祭”。酒神巴克斯会与诸神及众女徒饮酒狂欢，这些女徒被称为“巴卡那”（Bacchanal），许多画家都以此为创作题材。这一幅毕加索在1959年12月22日完成的小作品（35cm × 35cm），名称就叫“Bacchanal”，后来被木桐堡收藏。毕加索生前一直不同意木桐堡将此画作为标签的请求，直到1973年毕加索去世后，1975年他的女儿才同意作为1973年份木桐堡的标签，正好赶上装瓶的时刻。

丹宁强烈的木桐堡酒属于典型的用赤霞珠酿制的酒，需要陈放15年才能展现其丰富、醇厚的特质。



迹，收藏在由菲利普男爵（其实是其第二任太太葆琳Pauline的功劳）在木桐酒厂旁所建立的木桐艺术馆内，成为游客争睹风采的镇馆之宝。

第二，是和拉费堡力搏价格战的行销策略。拉费堡园主本系木桐堡的“长房”亲戚，不过这两个家族的支系却不相往来，并且拉费堡对于木桐堡所致力晋级的企图，一直采取抵制的态度（这在大企业家族中似乎屡见不鲜）。年轻气傲的菲利普男爵之所以要力图振作，似乎也是咽不下同样是挂着罗吉德男爵

头衔的拉图堡竟然高过自己一级的这口气。所以，每当新年份的第一批酒酿出后，两家酒厂竞相在价格方面厮杀。以1970年份为例，当木桐堡每桶（100打）定价3.6万法郎时，拉费堡即叫价5.9万法郎，木桐堡见状立刻在第二批上市时叫价至6.5万法郎；1971年，拉费堡初价定为11万法郎，木桐堡就定价为12万法郎。这种竞价的拼斗每年都会发生，哄抬了各酒厂的酒价，表面上虽是斗气，但明眼人一望即知木桐仍是最大赢家，缠住了最有名的拉费堡，表示其品质可与之匹敌而毫不逊色！1973年后木桐堡已晋级成功，故无须再年年竞价了。目前，木桐堡与拉费堡每一年份的价格几乎相近，也算是和平共存吧！

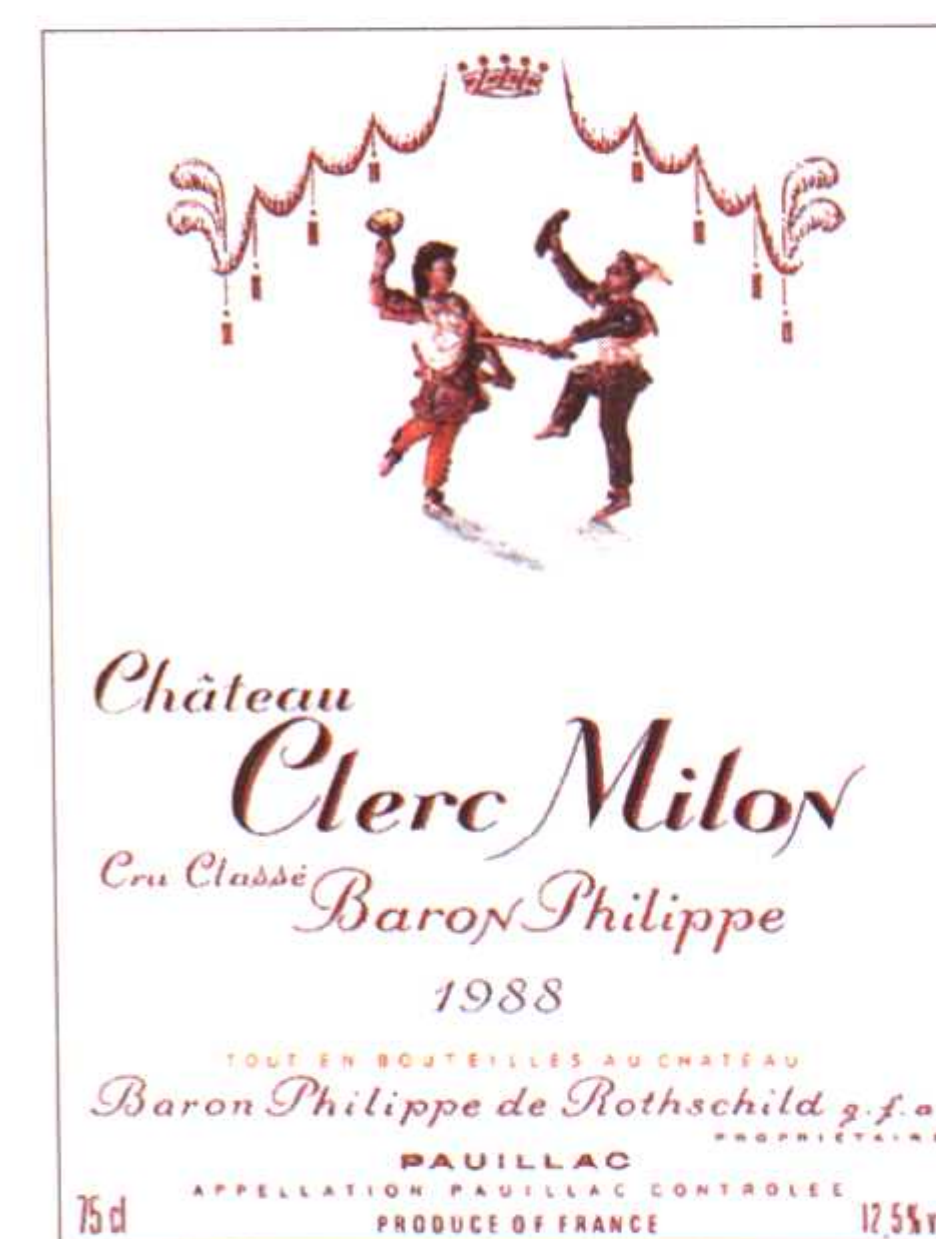
除了处心积虑地谋求木桐堡的晋级外，菲利普男爵也是一个野心勃勃的企业家。他成功创立了木桐·卡德（Mouton-Cadet）品牌，生产中等品质的波尔多酒，世界各机场免税店与稍具规模的超市均可购得。1927年时，菲利普觉得当年的酒太差，不能贴上木桐堡的标签，但又无二军酒厂，这促使其在1933年购进邻近列名1855年顶级中最末一等的（第五等）44公顷的达美拉克堡（Château-d'Armailhacq），1956年以自己的名字改为“菲

利普男爵木桐堡”(Château Mouton-Baron Philippe)。1976年,为纪念去世的第二任夫人葆琳(美国人,他们于1953年结婚),遂又改为“菲利普男爵夫人木桐堡”,1989年又改回原名达美拉克堡(但去掉了字尾的“q”字)。1970年,又购入也同列第五等的30公顷的克拉克·米农(Clerc-Milon)等酒厂。严格来说,这些酒厂也独立酿酒,所以不能当做木桐堡的二军酒。1973年完成晋级心愿后,其更远赴美国加州与罗伯特·蒙大维(Robert Mondavi)共创一个新酒厂,名曰“第一号作品”(Opus One),也顺利进入“百大”之列(参见本书第56号酒)。

另一个轰动酒界的事是木桐堡终于推出二军酒:木桐·罗吉德堡第二支酒(Le Second Vin de Mouton-Rothschild)。这支标签以一串鲜红葡萄做中心、十分引人注目的二军酒,在1993年首次酿造,1995年才上市,立刻引起一阵骚动。德语语系中最权威的葡萄酒杂志《一切为酒》(Alles über Wein)在1996年第二期举办“二军酒评审”,1993年份二军酒的冠军就是如出柙猛虎的“木桐第二支酒”(第二、第三名为巴安·欧布里昂堡与玛歌堡之红亭)。本酒价格极高,达86马克(约合人

民币400元),而同年份拉图堡的“堡垒”仅39马克,巴安与红亭也是介于32~35马克之间。难怪行家们评这个与一军酒价钱相差不多的二军酒为“物美价不廉”!1996年11月初,我在温哥华与友人品尝1993年份的这支木桐二军酒,开瓶后一股股浓郁的曼特宁咖啡的香气立刻泉涌而出。大家真的怀疑本酒是否与咖啡“合酿”而成,举座赞赏之情至今难忘!

木桐园区位于一个坡度不大的碎石平原上,碎石之下有一层硬磐,碎石的厚度有时可达12米。土壤中的排水系统在每次葡萄树更新时均会重新整理。酒园中还有一小块属于拉费堡的小葡萄园,本称“拉费的卡绿阿德”(Carruades de Lafite),是拉费堡的二军酒,现已易名为“卡绿阿德的磨坊”(Le Moulin des Carruades)。木桐堡种植的葡萄以赤霞珠为主(85%),次为梅乐(8%)与品丽珠(7%)。葡萄园虽然广达75公顷,不易精耕,但木桐堡全力以赴。在葡萄成长时多次修剪葡萄树,每一树枝仅留一串葡萄,因此收获量较少。酒园由首席酿酒师里昂(Patrick Leon)依据储入电脑的有关本园的一切资讯,决定收



同属木桐堡家族产业的克拉克·米农堡(上)及达美拉克堡(下)。这两家都不是木桐的二军酒。

成的时刻。

由于以往雇人较少，园区广大，往往需时2~3周，所以葡萄未太成熟就必须采收。但自1982年以后，园方每次雇采收工达600人，只需3~5天即可采收完成，因此园方可以把采收时间定到葡萄完全成熟时才采收，使得品质

超过以往甚多。这也是本堡在1982年以后所酿的酒较以前品质好的主要原因！采葡萄以手工方式进行，同时进行第一道筛选，送进酿酒房，置于砧板上再度筛选。八成以上的葡萄都是由手工逐颗去梗，这道处理程序在一般酒厂是较罕见的。

木桐堡酒是典型的赤霞珠所酿造

的酒，出厂以前在全新木桶内醇化20~30个月之久，故年轻时已是一种外向型、木桶及丹宁味道强烈、令人印象深刻的葡萄酒。但木桐堡的多层与细腻性格必须在15年后方才出现，此时才会使它成为名酒。不然，至少要在7年后才可饮用，否则它的味道与一般二三等顶级酒并无甚差别！不过，对于木桐堡的评价，除了一些好的年份较无争议外，其他却不一致。有些品酒大师，例如帕克便认为木桐堡在许多年份的表现根本不能列入顶级的行列！所以，木桐堡的稳定性颇令人怀疑！

在拍卖会上可以看到有人仅为收集某些年份的标签而出相当高价钱，似乎标签比瓶子还重要。但木桐堡每年生产量高达36万瓶，比起罗曼尼·康帝的6000瓶、拉弗尔堡的1.2万瓶，木桐堡不是一瓶不易购得的好酒。86岁的菲利普男爵在1988年1月20日去世后，由其原在戏剧界发展的女儿菲律苹（Philippine）主事。男爵可以说是整个葡萄酒界最杰出、特殊及知名的人士，他的去世对于



如出桀猛虎般的“木桐第二支酒”，1993年首次酿造，1995年一上市就造成酒坛轰动。

法国酒业是无比严重的损失,据说许多法国酒厂都自动为他下半旗致哀!菲律苹巾帼不让须眉,把木桐堡打入了欧美最时髦的消费圈,使之名气超过法国任何一个酒园。◆



现在木桐堡的主人——由影剧界归来,美丽、时髦又干练的菲律苹女士。

我愿意死在一个酒店,遗体旁边放上几瓶好酒,等天使来迎接我时,可以知道上帝对我是多么地恩宠!

——华特·梅培斯
(英国诗人)

葡萄酒与艺术




九月景


1510年由德籍画家何能堡(G. Hoerenbout)所画的12月份风景图之一《九月景》。现藏于威尼斯国立圣马可图书馆。




拉费堡

Château Lafite-Rothschild

 产地：法国·波尔多地区·梅多克（波仪亚克）区

 面积：92公顷

 年产量：约180000~240000瓶

1996年10月2日，在巴黎艾菲尔铁塔所举行的一场筹措装修美法友谊馆经费的拍卖会上，一瓶1846年份的拉费堡拍出5.2万法郎的高价，证明了一瓶名酒如一幅名画一样，都是可以永久收藏的艺术品。拉费堡再一次扬名全世界。

拉费堡的历史可以追溯到1234年，属于一位名为拉费的贵族的家族产业。到14世纪时，已极有名气，但现在的名园是西谷家族接手以后的事了。西谷家族的杰克（Jacques de Segur）公爵在1675年入主拉费堡后大力整顿，二传至其孙尼古拉·亚历山大时，进一步拥有了作为母亲嫁妆的拉图堡，1718年又买下木桐堡以及在较北的圣特斯塔夫三等顶级

的卡龙·西谷堡（Château Calon-Segur）。此时西谷家族同时拥有拉费堡、拉图堡、木桐堡以及卡龙·西谷堡，声势可谓如日中天，尼古拉甚至博得“葡萄酒王子”的美誉。路易十四曾

以十分钦羡的口吻向朝臣说，西谷可能是满朝文武中最富有的！路易

十五对拉费堡也是情有独钟。

路易十五著名的情妇蓬皮杜夫人，在宴客时也以此酒为席上珍馐的佐伴，一时凡尔赛宫更是舍勃艮第而就拉费堡。不仅法国宫廷，就连英国首相沃波尔（Robert Walpole）在1730年时，也曾每3个月就购买一桶拉费堡！

“西谷王朝”在第三代掌门人尼古拉手中达到高峰。尼古拉在1755年去世，留下



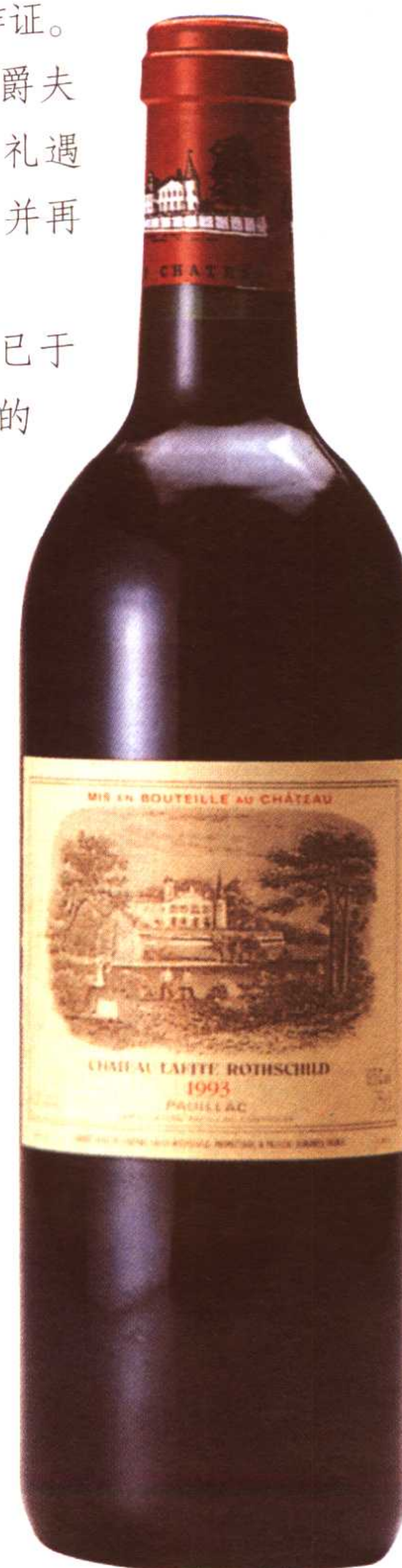
有“葡萄酒王子”美称的西谷公爵尼古拉。

偌大财产，分由4个女儿继承。本园给长女继承，长女再交予长子尼古拉·马利·亚历山大伯爵。亚历山大伯爵年少不擅理财，家财迅速花费殆尽。伯爵为了逃债，只能逃亡荷兰。1784年本园被拍卖，当年12月被孟修（Monthieu）以101万里弗（Livre）购下，两年后又以同样价钱卖给一位后来在法国大革命时被推举为第一届波尔多市议会议长的皮夏（Nicolas-Pierre Pichard）。但在1794年6月30日，皮夏因为帮助具有伯爵头衔的女婿及女儿逃亡，被革命政府以协助叛逃者逃亡的罪名送上断头台，拉费堡因此被充公，并在1797年12月予以拍卖，日后本园的买主就像走马灯一样时进时出。

在此动荡时期，酒园先被卖给荷兰人，1816年复为银行家凡登堡（Vandenberghe）的妻子雷玛尔（Lemaire）购得，借以将他在拿破仑时代赚到的财产作为“洗钱”之用。1821年，又卖给一位英国银行家及国会议员史考特（Smauel Scott）。凡登堡是位精明的银行家，以替拿破仑政权供应军品起家。为了使本园日后能完整地由独子安内（Ainé）继承，遂作了一个“假买卖”，实际上仍是凡登堡拥有。此事瞒天过海45年，一直到1866年安内去世时，因无子女继承，3位姐姐终于出面将此事揭

发，并举出银行账户作证。由于3位女士皆有伯爵夫人的身份，法国政府礼遇性地处以低额罚款，并再度拍卖拉费堡。

但此时拉费堡已于1855年波尔多葡萄酒的官方评鉴表中获得第一等“顶级”的首位（依字母顺序排列）。这顶桂冠其实在英国早已被确认，因为在拿破仑时代，英法交战，英国以强大海军封锁欧洲大陆，英军时常在公海上据获敌资，自然也包括美酒在内了。战利品在伦敦公开拍卖，拉费堡向与拉图堡及玛歌堡同为竞标对象，而且往往是以最高



质与量均可为“酒国巨人”的拉费堡。

价得标。到1868年6月20日的公开拍卖会上，拉费堡身价更是毫无疑问地惊人——共有土地135公顷，其中葡萄园74公顷，年产量达到19万~24万瓶。底标是475万法郎，第一次流标。6周后，第二次投标，终于有了买主。得标

者就是15年前买下木桐堡的罗吉德家族长房的詹姆士男爵（Baron James Rothschild），以天价的444万法郎得标（本园414万法郎、卡绿亚德园区30万法郎，另外401万法郎的税不计）。

比起那购买木桐堡的堂兄弟纳撒尼尔男爵，詹姆士男爵更有贵族的气派。詹姆士广结各国宫廷要人，他的私人厨师便是大名鼎鼎的卡汉姆（Marie-Antonin Carême），这位在罗吉德男爵府邸掌勺达7年之久且终老于斯的烹饪大

师，曾在英王乔治五世、沙皇亚历山大、奥皇、法王等处献艺，故曾获得“美食外交官”的美誉，也因为他极力推广、撰写食谱，使法国美食成为欧洲之最，他也被称为是法国的“美食

之父”。

詹姆士男爵以高价（以现今币值约是1亿法郎）购买拉费堡的目的有几种说法。一是炫耀财富：精于鼎鼐的爵府居然没有一座相称的名酒园，岂非红花欠绿叶？二是家族之间的“别苗头”：因为家族另一房的纳撒尼尔男爵已购得波尔多排名第五的木桐堡，身为长房（此点犹太人同我国一般，一向注重长房）龙头的詹姆士男爵岂能甘于雌伏？第三，也许是出于迷信：詹姆士男爵的银行正好坐落在巴黎市的拉费大道上（Rue Laffitte），或许詹姆士男爵认为这是天意巧合（发音一样，只多了一个f及t），使其注定要购此名园。但似乎真正的原因还是着眼于“购钱”！詹姆士男爵十分精明地盘算到酒业的前景，也针算了园价只是本园每年收获的8倍而已！所以可以大胆地当做投资性的买卖！但可惜的是，詹姆士男爵得标3个月后，脚步尚未踏进拉费堡一步，就与世长辞了。

拉费堡成为巴黎的银行家罗吉德的产业后，不论在产量与质量上都维持在巅峰状态，这应归功于罗吉德家族具有现代一流企业家的头脑。正如一个成功的银行家不只是坐拥资金，更重要的是经营的专业知识，早自1797年



以天价标下本堡的詹姆士男爵。

起，拉费堡就委托名酿酒师古达尔（Joseph Goudal）全权负责酿酒与酒园的经营事宜。拉费堡有一个全世界规模最大的酒窖，就是在古达尔手中建立的。他将堡中地窖的藏酒做系统地整理，并且将每年所酿造的酒保留一定比例存在酒窖中，现在这个精心维持了200多年的酒窖，无疑是一个“名酒博物馆”。此外，拉费堡也是在古达尔的努力下获得了1855年一等“顶级”的荣耀的。直到现在，专业的酿酒师仍是拉费堡内的总管人物，同时一般人也尊称他们为“大师”（Maitre, Master），而非单纯的“先生”，其地位由此可以想见。

拉费堡和木桐堡一样，在第二次世界大战时遭德军占领，但幸运的是德军并未破坏此名园。最主要的原因是政府也想保住作为法国国宝的本园，不会因园主是犹太人而没收，所以预先扣押了本园。另外一个理由是，当时德军的空军总司令、希特勒的法定接班人戈林元帅看中了拉费堡（他也同时看中了木桐堡），不仅常住此园，也预定纳入私囊，以后作为私人产业，所以才幸免于难。本园被德军充作营房也有好处，水、电在战争时都会供应无虞！在拉费堡沦入德军之手的前夕，员工漏夜将酒密运出堡，加以掩藏，亦是一段佳话。



拉费堡占地90公顷，面积之广居5个一等顶级酒园之冠，也较绝大多数的二、三等顶级酒园为大。坐落在波仪亚克区北方尽是碎石的一个山丘上，每公顷植8500株，所以约有76万株葡萄树。其中，主要是赤霞珠（70%），其次是梅乐（20%），再次为品丽珠。一般而言，该园平均树龄达42年，维持传统种植方式，并尽量少用肥料，待葡萄充分成熟后方才采收。同时，在采摘过程中一并进行筛选的工作，也就是“见好才摘”。为了争取时间，拉费堡每年所雇用的采收工人就达250人之多。葡萄采收下来送到酿造厂内后，会以每桶为单位再作筛

拉费堡附近景观。右上角黄色建筑物即是拉费堡。

选。1公顷收成4000~4500升，所以每株葡萄树只能生产半瓶(350毫升)的葡萄酒。为保护这些珍贵的葡萄，拉费堡在平时除非经总公司许可外，一概不开放参观，甚至每株葡萄树都竖立铁丝网以供葡萄枝攀援，避免果实受尘土之侵。

葡萄酒新酿成后，进行分级的工作。拉

费堡总共生产3个等级的酒：第一等级自是以拉费堡为名；二军则是位于木桐堡园中、造成两个罗吉德家族反目的“卡绿阿德”；第三等级是近年来才生产的，



仅简单地以地区“波仪亚克”为名，标志则是代表罗吉德家族五系之成束的五枝箭。二、三军酒都是相当平庸，特别是列入二军的卡绿阿德，远不如其他一等顶级的二军酒。

被挑选为一军的拉费堡酒以往会在全新木桶中醇化近3年，最近才陈上2年，所以拉费堡的酒不仅仅会基于气候因素，也会因人为的分级挑选与同级间的调配混合，每年都会有相

当程度的差异，也可以说每年会有其独特的风格。尽管如此，拉费堡酒的价格仍年年居高不下。

产量方面，虽然园方循例视为机密，但据推断年产量当在36万瓶左右，其中有1/2~2/3是一军酒，其余则为二军及三军酒。故以如此巨量且维持高水准的品质而言，若称拉费堡是“葡萄酒王国中的巨人”，恐怕没有人会提出异议！

拉费堡的酒比较内向，不像玛歌堡立即就让人感受到它的特色；也比较“轻”，不像木桐堡及拉图堡(下一号酒)那么强烈；必须等到至少10年左右，拉费堡真正的面貌才会呈现出来：芳醇、水果香及其他莫名的味觉。有人比喻拉费堡是“大小姐”，她有个性的脾气大概指的就是这个神秘滋味了。◆

酒是能使舌头松绑、让故事生动的魔术师。

——荷马(希腊诗人)

走向国际化是拉费堡罗吉德家族近年来的政策，分别到智利、葡萄牙等地寻觅良园酿酒。在葡萄牙酿成的卡摩园(Quinta do Carmo)，价格平实，但口感不错，已成为葡萄牙最好的酒之一了。左下角可以发现该家族的五枝箭标志。

34 拉图堡

Château Latour

 产地：法国·波尔多地区·梅多克（波仪亚克）区

 面积：62公顷

 年产量：132000瓶

拉图堡是以一个位于吉伦（Gironde）河口的堡垒为名的城堡，这个由英国人在15世纪盖的堡垒，当初是为了防止海盗而建的。由于地处战略要冲，中世纪以来即成为征战要地。英法百年战争时，此地就是两军必争之地。一直到20世纪60年代，英法仍在争夺对于拉图堡的“主权”，但这次所争的是酒园了。

拉图堡在14世纪的文献中已被提到，但不是作为酒园。在16世纪已开垦为葡萄园，1670年法国路易十四的一位私人秘书戴·夏凡尼（de Chavannes）买下了本堡。1677年因婚姻关系，本园移到戴·克劳塞（de Clausel）家族手中。到了1695年，玛丽·特丽丝·克劳塞（Marie-Therese de Clausel）嫁给购买拉费堡的西谷家族杰克公爵之子亚历山大公爵，将拉图堡作为嫁妆，于是拉图堡成为西谷家族的产业。随着西谷家族的中落，“葡萄酒王子”尼古拉逝世后，拉图堡和拉费堡由大女儿

及其儿子亚历山大伯爵继承。后来伯爵再将本园交给3位妻妹，拉图堡正式和拉费堡分家。此后，本园分由3家所有。法国大革命爆发时，拉图堡仍有1/4属于西谷家族的卡巴纳伯爵（Cabanar de Segur）。但伯爵流亡海外，革命政府便将这1/4的产权拍卖了。几经转手，这1/4的股份在1841年以150万法郎落入伯梦（Beaumont）家族手中。伯梦家



有狮子雄踞的拉图堡，是梅多克区响当当的酒园。



族也是当年拥有本园股份的三大家族之一，于是至此拥有了多数的股权。为避免重蹈西谷家族的覆辙，伯梦家族依法成立了一个法人，拉图堡不至于因继承而被瓜分，也使得拉图堡100多年来能在三大家族——郭帝伏龙（Cortivron）、弗乐（Flers）及最大股的伯梦的掌握中维持全貌。

1963年，伯梦及郭帝伏龙为了不愿每年将巨额红利分给68位股东，便将拉图堡79%的股份卖给英国的波森与哈维两个集团（Pearson and Harveys of Bristol），金额为270万美元。消息传来，举国为之哗然，不少法国人视其为卖国行径。26年后的1989年3月，已成为哈维集团东主的里昂联合集团（Alliance Lyonnais）以近2亿美元的天价把在英国波森集团手中的股份购回。1993年6月，法国百货业巨子春天（Printemps）百货公司的老板皮诺（Francois Pinault）又以较低的7.2亿法郎购下拉图堡的主控权。

当1989年里昂联合集团购买拉图堡时，每公顷单价为1400万法郎，换算至每株葡萄树即值1800法郎，堪称全球身价最高的酒园。拉图堡种植的葡萄以赤霞珠为主（80%），掺杂少许的梅乐与品丽珠（各10%）。每公顷植1万

株，可以算是“密集式种植”（彼德绿堡每公顷约6500株，拉费堡约8500株），但园中多为30~40岁的老株，葡萄质佳量少，故每公顷的收成反而较其他酒园少，不会超过5000升。葡萄在采收时亦经过严格筛选。葡萄汁在发酵时，一般酒厂是在木桶中进行，唯拉图堡在梅多克地区首开风气之先，引进不锈钢材料酒槽。1963年，虽然由英国公司购得拉图堡，但英国人完全听从“内行领导”，将酒厂委由酿酒大师加德尔（Jean-Paul Gardere）全权处理。加德尔不负所托，一连串的改革使得拉图堡焕发出脱胎换骨的生机。

加德尔的更新计划之一是引进这种可控制温度、控制发酵进度且可容纳达1.4万升的不锈钢槽，此举一度引起业界的质疑。但结果证明，加德尔的做法是正确的。现代化的发酵方式比起传统方式要减少一半的时间（7~10天），也改善了拉图堡酒的高度涩感与必须放置至少10年方可入口的问题。在不锈钢槽内完成发酵程序后，又会泵回全新木桶中醇化20个月至两年不等。由于拉图堡在年份不好时会更加强筛选葡萄的工作，所以在较差年份的拉图堡仍能保持相当好的品质，这种功夫堪与彼德绿堡相比拟，也是拉费堡特别是木桐

堡所不及之处！

加德尔第二个重要的决定是酿造次等酒，这支可以算是所有二军酒中品质最佳的“拉图之堡垒”（Les Forts de Latour），少部分是由未达拉图堡水准的一军所淘汰的（一般只有60%可以列入一军，不好的年份如1974年只有25%），大部分是由酒园的另一块小园地（共14公顷）所产的葡萄来酿造的，1966年首次酿造，1972年正式上市。“堡垒”虽非“正规部队”，但是酿造过程可一点也不马虎，故其口感必须待醇化数年后才能成熟（也就是耐藏的本领，一点也不让老大哥专美于前）。名品酒家帕克认为“堡垒”是所有二军酒中最优的，足可列入第四等顶级。不过，由于木桐堡的二军酒上市所挟的巨大声势与优秀品质，



“堡垒”恐怕更要兢兢业业、更上一层楼不可了。1990年，本园更推出三军酒，本酒标签只有一个堡垒图像，名称只有一个简单的“波仪亚克”（Pauillac），另在标签下行以小字体标明是在拉图堡装瓶。味道平平，市价约20美元。

一般而言，拉图堡比木桐堡、拉费堡与玛歌堡需要更长的醇化期，至少需10~15年方可以度过“青涩期”。成熟后的拉图堡有极丰富的层次感，丰满而细腻。英国著名的品酒家休·约翰逊曾形容拉费堡与拉图堡的个性：若说拉费堡是男高音，那拉图堡便是男低音；若拉费堡是一首抒情诗，拉图堡则为一篇史诗；若拉费堡是一曲婉约的轮旋舞，那拉图堡必是人声鼎沸的游行。这两种著名的酒是否有一阴一阳或一刚一柔的个性，就有待朋友们自己去体会了。◆



拉图堡的二军酒“堡垒”（左）及三军酒“波仪亚克”（上）。



皮琼·龙戈维·拉兰伯爵夫人堡

Château Pichon-Longueville, Comtesse de Lalande

🍷 产地：法国·波尔多地区·梅多克（波仪亚克）区

🏰 面积：75.5公顷

🍷 年产量：240000～300000瓶

风姿绰约的皮琼·拉兰伯爵夫人画像。



皮琼·龙戈维·拉兰伯爵夫人堡（以下简称“皮琼·拉兰”）在波尔多二等顶级中最有名气，位于波仪亚克区南部与圣朱利安区的接壤处，与拉图堡、拉斯卡斯堡相望。本园的历史可以追溯至一位1602年出生的贵族贝纳·皮琼（Bernard de Pichon），他在1646年娶了当地

望族龙戈维男爵的独生女后，便取得了男爵的头衔，称为龙戈维男爵。贝纳是法王路易十四的好友，据说路易十四在20岁时，还一度到男爵位于波尔多的豪华府邸打猎宴饮，以排解他政治婚姻的困扰（他娶了西班牙公主）。其次子杰克由丈人处获得一个葡萄园，即今日的皮琼园。此时本园已成为本区仅次于拉图堡的最好的园区了。

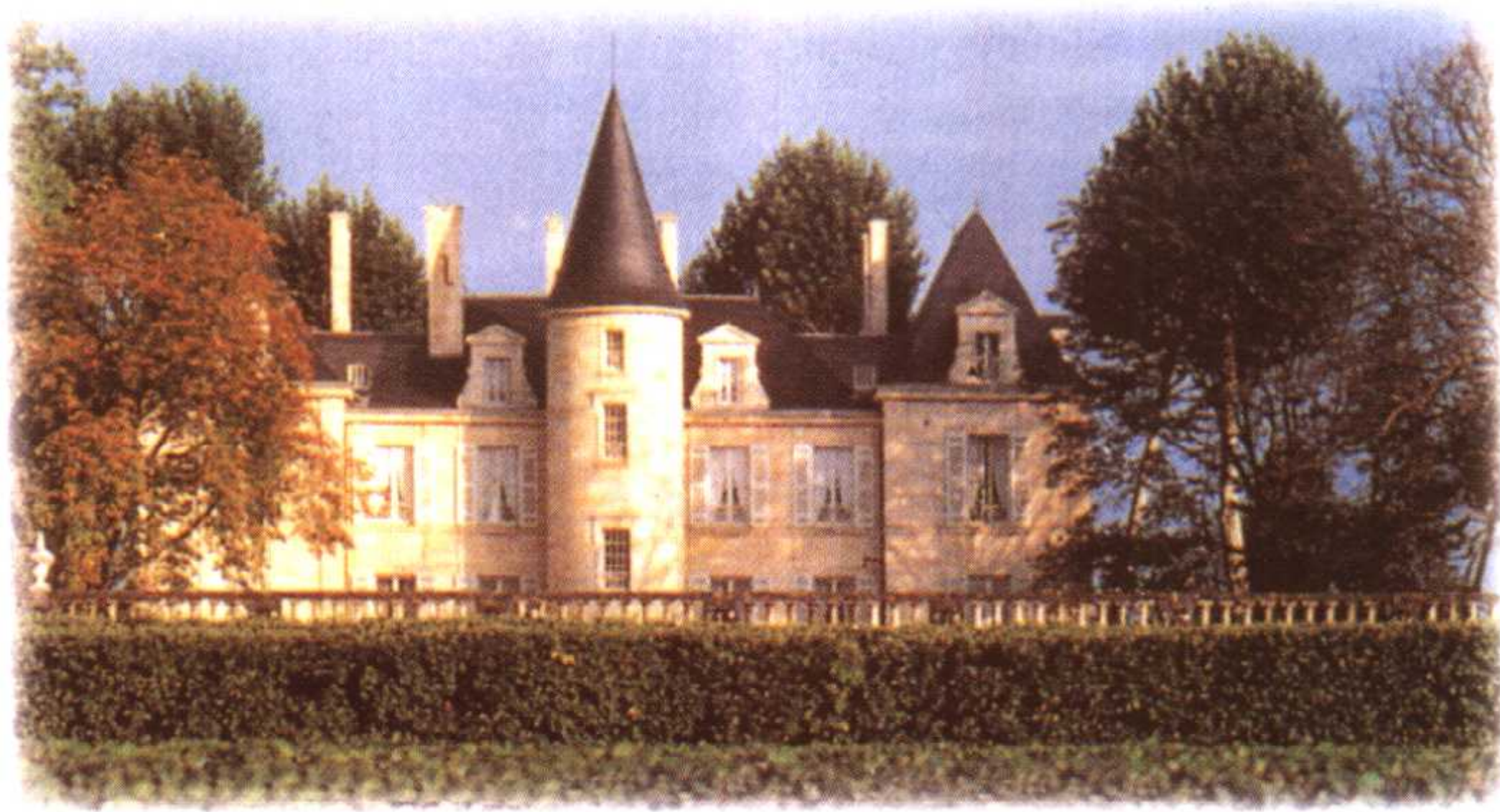
1850年杰克的孙子约瑟夫死时，遗有一子三女。长子拉欧（Raoul）袭男爵爵位，并且继承了2/5、共计28公顷的葡萄园，称“皮琼·龙戈维·男爵堡”（Ch. Pichon-Longueville au Baron de Pichon-Longueville）。由于名称过于冗长，一般简称为“皮琼·男爵园”（Pichon Baron）。其余3/5的42公顷园地由其他三个女儿继承。三个女儿后来一名出家，其他两名都嫁给了具有伯爵身份的贵族。其中，二女儿即是拉兰伯爵夫人（Comtesse de Lalande），而且长男拉欧男爵也娶了拉兰伯爵的妹妹，可谓亲上加亲。等到20年后，妹妹去世，拉兰夫人获得其股份，本园便改称为“皮琼·龙戈维·拉兰伯爵夫人堡”，简称“皮琼·拉兰”（Pichon Lalande）。

当时可能出于嫉妒的原因，谣言绘声绘影地描述这位貌美的拉兰夫人如何与邻居拉图堡的伯梦男爵（Baron de Beaumont）互

通款曲，甚至男爵还赠地给拉兰夫人。1855年的官方评鉴表仅将皮琼·龙戈维(Pichon Longueville)列为二等顶级，原因在于葡萄园当时只是名义上的分割，事实上两座酒园都共同使用同一酿酒房。皮琼·拉兰自己的酿酒房到1860年方落成启用，同年拉欧男爵去世，本园自此独立酿酒。

皮琼·拉兰堡在拉兰伯爵家族手中，至1926年才以70万法郎的价格卖给了米尔黑兄弟(Miailhe)，米尔黑兄弟(Louis & Edouard)拥有55%的股份。后来，Edouard把股份给予幼女，也就是后来的兰克松夫人(Mam. May-Elaine de Lencquesaing)。其夫婿兰克松是位将军，夫人本没有兴趣经营酒园，但自夫婿退休之后，反而觉得酿酒是一个好的消遣，故1987年放弃了巴黎的浮华生活，迁入堡中，全心投入酿酒事业。同时，在当年也收购其他小股东的股份，拥有了84%的股份，掌握了经营权。而今，酒园较当初分割时大了将近一倍，乃购并其他邻区之故，共有86公顷。一小部分位于拉图堡的边界，其他的都在皮琼·男爵园的后方，也就是在另一个相当著名、且列入第五等顶级的巴特义(Batailley)酒园旁边。

土壤的表层主要是碎石，深层的土壤



具有黏土与石灰土等双重性质，种植密度为每公顷9500株。树种则较像玛歌区，与一般的波仪亚克区的酒园不同，梅乐的比率偏高(35%)，另有赤霞珠(45%)、品丽珠(12%)与小维尔多(8%)。葡萄树平均年龄在25岁，产量则每公顷在3500~6000升之间。

皮琼·拉兰的成功亦在于其用人唯才，酿酒师利巴罗·戈佑(Pascal Ribereau-Gayon)是波尔多地区的酿酒大师，是拉斯卡斯与杜可绿两酒园的指导人裴诺大师的徒弟，以前曾在拉斯卡斯担任酿酒师。这位后起之秀每年元月负责最后重组调配葡萄酒的大任。皮琼·拉兰除在采收葡萄时已经严格挑选外，在发酵完成后会再将发酵不理想的淘汰，其中(按年份不同)50%~80%的酒可为“顶级”，余则打入

外观优美的
皮琼·龙戈
维·拉兰伯
爵夫人堡。

1981年份的皮琼·拉兰堡。不少人认为此酒是体会最优良波尔多酒的“入门酒”，能让饮者知道真正好酒纤细的风味何在。



二军酒伯爵夫人的特藏 (Reserve de la Comtesse)，再次的做成葛拉西欧酒园 (Domaine de Gracieux) 酒。

一军酒会用一半的全新木桶醇化18个月至两年。

兰克松夫人对于管理与行销有其独到之处，她变卖自己所有的地产以投入本园设备的更新，加强公关工作，并到全世界各国推销葡萄酒。同时，任何到她古色古香、1841年所建成的城堡的来宾，通常会得到主人的亲自招待，不像其他名园对外宾往往仅出于礼貌，而非真情的招呼！此外，兰克松夫人还建立起一个妥善的销售网，所举办的品酒宴会不仅大方，且非常出色。例如1987年在洛杉矶的酒会中，一口气提供了44种不同年份的酒，最年轻的是当年者，最老者为1875年份的，无怪乎引起一阵阵的骚动。目前，所有波尔多第二等

顶级酒中知名度最高者莫过于本园了，同时也有“超级二等顶级” (Super Second Growth) 的美誉。

皮琼·拉兰有一个特色就是“新旧皆宜”，即使刚出厂的葡萄酒也有丰富的果味，气味集中、丹宁适中、色泽暗红。贮放过了10年完全趋于成熟时，就有股拉图堡的芳香泛出，这和两者地理位置较近不无关系。在价格方面，如与拉费堡或拉图堡相较，在18世纪末的比例为1:2，20世纪初期缩小，后来扩大到1:3。兰克松夫人的目标是追上这些一等顶级酒。不过，在达到这个目标前，皮琼·拉兰先要和其他二等顶级的拉斯卡斯、杜可绿、柯斯·德图耐拉等厮杀一番，几乎每年这几个酒园都保持在相当的价位。许多品酒行家会认为本堡在某些年份以及在新出厂若干年内会与木桐堡或拉费堡不相上下！品质的稳定，可能是本堡美酒的一大特色！


管理酒园毕竟是一份辛苦的工作，据说本园在2006年后将卖给世界闻名的时装公司爱马仕 (Hermes) 集团。倘若如此，似乎并非坏事，以爱马仕对“美”的鉴赏力，定可搭配本园的气质。我个人十分欣赏本酒，它让我体会出法国制酒文化的优雅气度与人文气息！◆



皮琼·龙戈维·男爵堡

Château Pichon-Longueville Baron

 产地：法国·波尔多地区·梅多克（波仪亚克）区

 面积：32公顷

 年产量：170000～240000瓶

在上文介绍皮琼·拉兰堡时已经提及老皮琼园在1850年约瑟夫·皮琼男爵去世之后一分为二，留给长子拉欧男爵28公顷的园区，就叫做皮琼·男爵园。1860年以后，两园分别酿酒，各自挂各自的招牌，分产的文件也准备齐全，但是并没有完成法律程序，一直到1908年才办妥，男爵园由拉欧后人一直维持到1933年才转给布尔泰家族（Bouteiller）。

布尔泰家族来头颇大，曾是法王路易十四的御用酿酒师。布尔泰家族在波尔多地区拥有不少酒园，生意也颇为成功。但入主皮琼·男爵园后，并没有把本园弄得有声有色，只是靠着以往的名气以及其姊妹园——皮琼·拉兰园日渐鹊起的声望，维持中等价位的生意。到了1961年，当家30年的杰（Jean）死

后，弱冠的长子贝耐（Bernard）少不更事，男爵园不可避免地走上强弩之末的境地！幼主没有老臣辅佐已是憾事，却又遇到庸臣！本园酿酒师傅一味敷衍，加上设备老旧，园方又不

愿花资金投资改进。据说当时库房不够，所以装瓶后的新酒全放在房前水泥地上受到阳光暴晒，酒质当然会变坏。本来本园是老皮琼园中较好的一部分，先天条件都不比皮琼·拉兰园差。新酒在橡木桶中品尝也颇出众，但一装瓶后就失去了陈年的“本事”，难怪品酒人士对本园的每况愈下只有摇头的份了！

事情的转机出现在1987年，法

国第二大保险公司阿司阿集团（AXA）买下了本园。阿司阿集团年营业额高达360亿法郎，拥有员工1.2万人，自然财力雄厚。董事长贝白（Claude Bebear）看准了本园复出的实力，同



皮琼·拉兰园的“兄弟园”——皮琼·男爵园。



已经恢复“男爵”应有之尊荣及地位的皮琼·男爵园。

时该集团也有购买酒园的经验，所以一口气投下2亿法郎，作为买下整个酒园及城堡、必要的修缮及增添库房的设备费用，另外再花上8000万买下所有的存货。阿司阿集团这种大手笔不仅更新了本园所有硬件设备，也引进了新的管理班底。贝白把他小学的同窗好友，也是极著名酒园林奇·巴兹（Lynch-Bages）园主卡斯（Jean-Michel Cazes）聘请来园负责园务。当年52岁的卡斯倒也不负友人托付，实行极严格的品管，第二年的产品便使男爵园恢复名声（名品酒家


帕克给男爵园1988年份的评分为90分，与皮琼·拉兰园同；1989年份评分为94分，超过皮琼·拉兰园的93分）。1989年，男爵园与拉兰园的初价完全一样，男爵园终于恢复了昔日的光彩！目前，两园的价格差不多，有时男爵园会有10%左右的劣势，这恐怕是消费者的信心问题。不过行家们一致看好男爵园的原因，除了酿酒负责人卡斯的名气外，恐怕是因为本园只年产17万~24万瓶，较皮琼·拉兰园少三成。

本园土质和皮琼·拉兰园差不多。在阿司阿集团购入时，只有33公顷园区种葡萄，嗣后公司就陆续兼并邻园，使其达到60公顷的规模。葡萄树龄大约30岁，以赤霞珠最多（75%），梅乐居次（24%），一点点的小维尔多（1%）。葡萄汁发酵后会放在至少一半是全新的橡木桶中醇化一年半至两年左右。自1983年开始，本园也出产二军酒，称为“龙戈维的小塔”（Les Tourelles de Longueville）。◆

34 杜可绿·柏开优堡

Château Ducru-Beaucaillou

 产地：法国·波尔多地区·梅多克（圣朱利安）区

 面积：49公顷

 年产量：220000瓶

1855年法国波尔多地区的官方评鉴表中，梅多克区中最小的圣朱利安区（Saint-Julien）的酒园虽然没有一个能跻身顶级中的一等之列，但在二等顶级的14个酒厂中，圣朱利安却有5家雀屏中选，成果斐然。其中有两家入选本书“百大”，这两颗“圣朱利安之星”便是杜可绿·柏开优堡与李欧维·拉斯卡斯堡。

杜可绿·柏开优堡（以下简称“杜可绿”）的历史不长，大概可追溯到法国大革命前三四十年。本园本属于一个名为柏开龙的人（Bergeron），后来以园中多石块（Cailloux，开优），且使葡萄长得好，便称此园地为“柏开优”（Beaucaillou），意即“好石块”。1795年法国大革命期间，柏开龙病故，本园充作遗产拍卖，被一位叫杜可绿的先生购走，遂将本园冠上其姓氏。由于杜可绿的岳丈是波尔多商会会长，颇中意女婿的酒，所以利用公私场合大力促销，加上本园经营得法，当时面积

达82公顷，杜可绿变成了圣朱利安区中名声最响亮的。1866年，杜可绿以百万法郎的高价卖给了一位爱尔兰后裔强斯顿（Nathaniel Johnston）。强斯顿家族在150年前由爱尔兰移民至波尔多，他是为了避税才以妻子的名义购得本园，但其本人多才多艺，具有理工专业的学位与矿场工程师的身份。由于看到巴黎正在风行喝香槟，所以他异想天开地希望将梅多克区的红酒采



行家们却认为早已可以晋入一等顶级行列的杜可绿·柏开优酒。

取香槟酒的方式来制造,这种革命性的想法当然注定失败。

尽管如此,强斯顿却意想不到地为全世界酒园留下了不可磨灭的贡献。强斯顿像一般投资性的园主一样,对经营酒园一窍不通,全委托他的总管大卫

(Ernest David)经营。大卫为了防止小偷偷摘葡萄,偶然地发明了“波尔多混剂”。这个由硫酸铜与石灰所配成的“混剂”,如喷洒到靠近路边的葡萄上,会生出一种青蓝色、粉状、略有臭味的薄膜,应该可以驱散小

偷的偷意!不意歪打正着,大家看到凡是喷洒到此混剂的葡萄都逃过了有“葡萄杀手”之称的根瘤蚜虫病的侵袭。后来,两位波尔多大学教授及一些专家要求强斯顿继续实验,他为了不使昂贵的杜可绿葡萄受损,才答应在另一个较差的园区试验,结果还是成功。教授把他的配方拿回大学再作细部分析以及改善,果然发现了克制此“葡萄杀手”的良方,现广为全世界所采用。这项神奇的“大卫魔术”,正像许

多伟大的发明或发现,都是在不经意的情况下产生的。例如牛顿发现地心引力以及英国弗莱明发现青霉素,不正是有异曲同工之妙的偶然吗?杜可绿的名声自然也不胫而走!

在第一次世界大战后的大衰退时期,强斯顿的财务告急。更因本园颇依赖美国市场,而美国实施了禁酒令,使本园财务雪上加霜,强斯顿只能在1928年卖掉了杜可绿。转了一手后本园光景日渐西落,直至1941年伯利家族(Francis Borie)购得本园后,生机才又告恢复。

伯利是一个酒业世家,拥有几家酒厂,1929年他们就买进了著名(排名五等顶级)的巴特义(Batailley)酒园。园主弗兰西父子拟定了16年长期发展计划,浚通排水沟、更新葡萄树,且自1953年起就聘请波尔多地区,也可称为全法国最伟大的酿酒师之一的裴诺(Emile Peynaud)长年担任顾问,杜可绿遂成为二等顶级中的翘楚。

本园总面积达215公顷,除了49公顷种葡



杜可绿·柏开优堡1986年份的标签,黄色的底,十分醒目。

萄外，还有一座18世纪新古典主义的城堡。强斯顿在1878年加盖了两座英国维多利亚式的方塔，城堡四周到加龙河（Garonne）间有一片花园，四面有几个高于15米的小丘。由本园名为“柏开优”，可知其园中多大砾石。大砾石可保温，也利于排水。下层土壤多是黏土、石灰土，富含铁质。葡萄树平均树龄35岁，每公顷种植1万株，以赤霞珠最多（65%），其次是梅乐（25%）、品丽珠（5%）与小维尔多（5%）。

老伯利（Francis）在1953年去世，园务交给儿子杰·尤金（Jean-Eugene）经营。杰·尤金当时在大学读法律，准备走律师这行，不得不遵从父亲遗命回家酿酒。他颇有大家风范，终年代表波尔多赴国外担任亲善大使。自入主本园后即迁入居住，这在波尔多地区并不多见。另外，在对于自家葡萄园的管理上自然也事必躬亲，最明显的例子莫过于采收葡萄时的严格。手工收成的葡萄在篮子里已经过分类，每7~8个采收工人都会有一位职业酿酒师检查其收成的葡萄。送到酿酒厂时，又会在地下室进行第二轮的分类，完全合格者才酿成杜可绿，否则淘汰到二军“柏开优的十字架”（La Croix-Beaucaillou）。初酿是在六成是全新且极昂贵的木桶中经18~22个月醇化，

可谓标准的精酿。

此外，本园还有另一个32公顷大的拉兰·伯利（Lalande-Borie）园。这个葡萄园是杰·尤金在1970年自列名第三等顶级、著名的拉葛兰史（Lagrange）葡萄园买来的，其中18公顷种有葡萄。杰·尤金本来打算将它并入杜可绿，后来发现酒质不对，所以干脆以拉兰·伯利为名另行发售，所以并非杜可绿的二军酒。

杜可绿酒性温和，但并不淡，年轻时十分顺口，富有梅多克酒的一切优点：成熟、葡萄味、浓郁的芳香、温柔的细腻，这些都属于真正名酒所应有的特征。但杜可绿酒真正的特质，却必须等到至少10年以后才会完全显现出来。

那时，已是苏醒的“睡美人”，散发出一股果香与强劲的混合气息，甚至30年之后仍然不失这种令人回味无穷的气息。无怪乎在英国唐宁街、法国爱丽舍宫、美国白宫及欧美名人的宴席上，最常见的倒是这种名列二等顶级的杜可绿！目前的杜可绿酒已非昔日（1855年）可比，名品酒师



帕克认为杜可绿应该可晋级为一等顶级了,当然又是一个“超级二等顶级”!

尽管杜可绿的品质已臻拉图堡、木桐堡相同的水平,甚至有些年份绝对有与之抗衡的实力,但其价格却不能反映出品质的晋升。杜可绿的价格往往是木桐堡等一级酒之半,行家们喜收集杜可绿的理由,大概可见其端倪了。伯利家族同时也是波尔多地区的“一霸”,除杜可绿与二军“十字架”、拉兰·伯利园、Haut-Batailley外,1978年,他的一位朋友,也是极有名的酒园Ch. Grand-Puy-Lacoste的园主杜邦(R. Dupin)逝世后,因其无子嗣继承,生前希望伯利能购下,杰·尤金从命,并改名为“Lacoste-Borie”。目前,杰·尤金坐拥五大名园,羡煞了天下爱酒人士!◆

葡萄酒与艺术



酒神、爱神与山林女神

荷兰17世纪画家范·艾弗丁根(C. B. van Everdingen)在1650~1660年间完成这幅风格柔美的作品。图中左前方拿大绿玻璃杯的是小爱神厄洛斯(丘比特),中间拿长酒杯的是少年酒神巴克斯,右边是两位貌美的山林女神,牧神潘恩则站在左后方。现藏于德国德勒斯登市美术馆。



李欧维·拉斯卡斯堡

Château Léoville-Las-Cases

 产地：法国·波尔多地区·梅多克（圣朱利安）区

 面积：94公顷

 年产量：240000瓶

“我是一只狮子，只要人不犯我，我不会先咬人！”这一句警句出现在李欧维·拉斯卡斯堡（以下简称“拉斯卡斯”）。这是圣朱利安区3个以“李欧维”（Léoville）为堡名的酒园中最出色的一座。3个李欧维分别是李欧维·拉斯卡斯、李欧维·波费（Léoville-Poyferré）以及李欧维·巴顿（Léoville-Barton），都是由同一个李欧维葡萄园分割出来的，并在波尔多1855年官方评鉴表中并列为二等顶级酒。

李欧维（Léoville）本意“为狮子（Léo）之园区”。这个曾经是吉伦特河（Gironde）左岸最大的葡萄园，早在1638年就由一个蒙帝家族（Jean de Moytie）辟建，故称为蒙帝山（Mont Moytie）。到了1750年，本园成为圣朱利安区身价最高的一园。传到第二代由女婿掌园时改

名为“李欧维”，并随着继承关系，园区逐渐扩大。但是到了法国大革命时，本园也不能幸免于波尔多地区大酒园的悲惨命运：充公与拍卖。李欧维于是被分为3部分：最大者（94公

顷）的精华区拉斯卡斯堡仍为李欧维家族所有；城堡本身与原来园区的中段（76公顷）变成李欧维·波费堡，现由库维利（Cuvelier）家族所有；南部最小部分（44公顷）则自1821年爱尔兰人巴顿（Hugh Barton）家族入主后，定名为“李欧维·巴顿堡”。其中，拉斯卡斯最好，巴顿堡次之，波费堡再次。拉斯卡斯和巴顿堡的酒价有时接近，

有时差异甚大，以1996年美国市价相对1995年份的预售价，每箱（打）前者为999美元，后者仅是前者的一半，为499美元。

本园虽仍属于李欧维家族所有，但为了



拉斯卡斯堡的堡门小而气势雄壮，颇有几分巴黎凯旋门的气概。

避免产权因继承而分割，因此在1900年登记成立法人。至于经营则委托专业人士负责，而最值得重视者是总管德伦（Michel Delon）。德伦由父亲Andre处接受此职位，而其父亲又由岳父处获得之，所以三代都受命负责拉斯卡斯。德伦本人也尽忠职守，一心一意维护拉斯卡斯酒的名誉。早在1949年，他就延聘酿酒大师裴诺（Emile Peynaud）协助，而裴诺于4年后也到其竞争者——杜可绿处提供咨询服务。德伦对于品管的要求甚高，在波尔多地区恐无人能比。以采收葡萄为例，本园每公顷平均收成4000升，然而在1986年、1987年及1989年极佳的年份，德伦却将收成的一半淘汰，在1990年，其淘汰率更高达67%。在年份差的时候，这种高淘汰率应是平常之举，但在极佳的年份，还把白花花的银子往外倒，大概只能以“以量制质”来解释了。

拉斯卡斯的地点正与波仪亚克区的拉图堡毗邻，土壤、地理、气候应无太大差异。葡萄树每公顷种植8300株（拉图堡则为1万株），平均树龄达30岁，有1/3超过35岁。树种以赤霞珠（65%）最多，梅乐（23%）居次，品丽珠占10%，另外有零星的小维尔多（2%）。醇化期约一年半。木桶的全新比例年年不同，年份

不好时只用一半全新木桶（怕薄弱的酒体会入味太多），在好的年份会用80%甚至全新的木桶。

德伦另一个别号是“硬汉”。拉斯卡斯酒与杜可绿堡两个“圣朱利安之星”的关系正是一山不容二虎，双方铆上的场合即是“预售竞赛”：每年新酒上市前，都由厂方自行提出预售价，拉斯卡斯与杜可绿均不愿先1秒钟提出。只要一方在比价中失利（即价钱低于对方），一定在第二批酒定价时扳回面子。每年当预售价格揭晓时，波尔多酒界人士就可旁观木桐堡与拉费堡两个同门之后血拼一等顶级的“高价王”，而二等顶级的“高价酒”则是卡斯拉斯与杜可绿的互咬。拉斯卡斯的德伦始终斗志高昂，1987年，拉斯卡斯和杜可绿飙价时，美国进口商认为价钱过高，拟联合抵制拉斯卡斯两年，迫使拉斯卡斯听任美国人摆布。但德伦不为所动，并举出拉斯卡斯1930年份的酒曾经在酒窖里待上6年的例子，表示根本不吃这一套；同时，警告美国人若敢找1987年份的麻烦，次年1988年份的一瓶都别想！结果，德伦赢了，“铁汉”的外号就此传开。本来在1900年时，德伦父亲的岳丈只有一小份股权（1/20），但到了德伦时已经拥有绝对多数的

（下页）“人不犯我，我不犯人。”好一个狮子园的气派！背景为一对清朝末叶德化白瓷福狮（作者藏品）。



MIS EN BOUTEILLE



Société Civile Château Léoville



RÉCOLTE 1992

Grand Vin de Léoville
du Marquis de Las Cases

SAINT-JULIEN

APPELLATION SAINT-JULIEN CONTRÔLÉE

PROPRIÉTÉ SOCIÉTÉ CIVILE DU CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES À SAINT-JULIEN - GIRONDE

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

PRODUCE OF FRANCE

L. 09 92

股份(13/20),所以德伦即是园主,才可以有权发号施令及以大手笔来维持本园的品质。

拉斯卡斯比起他的死对头杜可绿而言,恐怕可以用“野兽和美女”来比喻。杜可绿的酒质已在上文叙述过,拉斯卡斯这个“狮子园”,则是那只较狂放的狮子,颜色较深,深广豪迈。通常至少要等到10年后,最好等到15年以后,这头睡狮才会苏醒,那时丹宁的劲力,气味的集中、丰满、高贵……都会一涌而出。所以,拉斯卡斯是一支被行家,特别是有耐心的行家心仪的酒。在此之前,饮用拉斯卡斯会觉得无甚可饮之处。

拉斯卡斯的高

淘汰率策略使得本园不仅拥有两个二军酒侯爵园(Clos du Marquis)及大堡园(Château du Grand Parc),甚至有三军酒贝格农园(Domaine de Bigarnon),这也是拉斯卡斯,特别是德伦值得傲人之处。二军酒侯爵园早在1904年就酿制了,本来在一般酒厂已经可以列入本厂正品牌的葡萄酒在拉斯卡斯都被淘汰至二军,况且拉斯卡斯的水准与杜可绿一样,早就有资格晋级一等顶级之列,所以侯爵园亦可被列为二等或三等顶级(其使用的木桶除了拉斯卡斯的“淘汰”品之外,同时每年会有1/4的新桶),但是其价钱仅为一军酒的1/3,自然能吸引到真正识货的爱酒人士。另一个二军酒名为大堡园,这是在1977年才推出的,特别保留给两个葡萄树较年轻的小园区所酿造的酒,所以产量甚少。至于三军酒,则不是年年生产。◆




诞生已过百岁的二军酒侯爵园,每瓶售价1000新台币左右,价廉物美。



柯斯·德图耐拉堡

Château Cos d'Estournel

 产地：法国·波尔多地区·梅多克（圣特斯塔夫）区

 面积：70公顷

 年产量：300000瓶

在波尔多地区的9000个酒庄中，有一座东方式的建筑，乍看之下会以为是一位中国人或是日本人在此开园设堡。实际上，这个名叫柯斯·德图耐拉堡（以下简称“柯斯”）的主人，

确是道道地地的法国波尔多人。这个人可以说是一个浪漫的人物，为了酒贡献了一生！在19世纪初，一位名叫德图耐拉（Louis-Gaspard d'Estournel）的商人，在梅多克的圣特斯塔夫镇拥有一块小丘陵，地名叫“柯斯”（Cos）。柯斯是古代方言，可能意指“石头坡”，猜

测此小丘陵原本是石头野草满布。但地点奇佳，正对波仪亚克区的北部，与拉费堡相接。大概在1811年夏天，德图耐拉决定仿效隔壁邻居拉费堡，全力投入酿酒。因为他分析了两园的土壤及气候，认为成功的概率很大，便在

仅有的12公顷园地上开始种葡萄。辛苦没到一年，因债台高筑，不得不以5万法郎的价格卖给了一个巴黎税务员，并且言明5年内得以原价买回。但一直到10年后，他找到5个当地商

人支持他，才买回本园。此后直到1847年，他陆续购入邻近80个小园，使园区扩张到57公顷。自1830年开始他就着手建筑酿酒房，同时他也认为盖一个令人印象深刻的酿酒房，将有助于提高别人对柯斯酒的印象。

和当时的欧洲艺术家一

样，德图耐拉对东方艺术极为景仰，当决定兴建酒庄时，他摒弃几乎所有波尔多酒庄的欧式建筑模式，而杂取各类东方国家的建筑风格——例如3座中国式的钟楼（第二次世界大战时德军曾在楼上设机枪阵地）、印度雕像、



COS D'ESTOURNEL

本堡的标志是一只大象背驮中国式宝塔，结合印度与中国风味，构成标准的欧洲人的“东方感觉”。

非洲东部苏丹的木雕门、钟乳石笋所造的长廊。所以，我们说它是“东方式”，但不属于任何一个亚洲地方的建筑形式。这一个颇有现代新艺术(Art Nouveau)风格的建筑真的达到了宣传的效果，也成为圣特斯塔夫的观光地标！

至于本园佳酿是如何获得酒客们的青睐，除了本

园的地理、气候和拉费堡是一样的“天生丽质”外，也得益于园主



3座东方式宝塔的本园，已成为整个波尔多地区最有“外国风格”的建筑物。

的善于推销。据说本园的名气是靠一箱曾经“出过远门”的酒打出来的。德图耐拉素与中东有生意往来，未经证实的说法是他贩卖阿拉伯种马到印度！这种说法疑点甚多，因为很难想象业主可以住在波尔多，遥控指挥在中东和印度之间进行这种需要丰富人脉关系的贩马事业（可能是因其东方式的酒堡引人产生这种天方夜谭式的遐思及谣传）。故事的下半段是他曾寄一箱柯斯酒给中东的客户，但不知怎样，本箱酒无法寄达而被退回本堡。园主把这

箱漂洋过海（注意是曾漂洋到炎热地区）的柯斯开瓶试饮之后，没想到酒质丝毫不受影响，柯斯酒“酒性坚强”之说便一时流传在波尔多街头巷尾了。这个传说是真实或是捏造，恐怕尚待查考，但是柯斯酒在19世纪中叶之前已获口碑倒是不假！

然而，德图耐拉究竟不是财力雄厚的资本家，建园所费不赀，以至于债台高筑，于1852年无奈地将之转卖。新园主没有将他扫地出门，但让他住在厨房，另外还给他一匹马和一小块果菜园。但他的健康已恶化，一年后，（1853年）德图耐拉斋志以歿，未能亲睹1855年评鉴表上自己一手栽培的柯斯被列为二等顶级酒。庄园被卖给一位英国贸易商马丁斯(Martyns)，所出的价码高达115万法郎，高过了次年罗吉德家族购买木桐堡的112万法郎。柯斯在往后半个世纪之中又经过四度易手，直到1917年由吉内斯特(F. Ginestet)所购后，即未再转手。吉内斯特在1899年创立波尔多航空公司，是一名航空业巨子，1949年曾买下玛歌堡，直至1977年才转手；同时又是柯斯北方一个酒园马布切堡(Château de Marbuzet)的主人。1971年，他将本园让给妹妹普那斯(Prats)，普那斯再交予儿子布普诺

(Bruno)掌理,1998年再转售给B. Taillan集团及4个阿根廷企业家。

柯斯园的坡度刚好朝着东、南、西3个方向,因此全天都可得到阳光照射,产地面积现为70公顷。种植密度为每公顷1万株,树种以赤霞珠(60%)为主,其次为梅乐(38%),间有少许的品丽珠。树龄平均在37岁,收获量每公顷约6500升。

柯斯成园时就以隔邻的拉费堡的成就为标杆,1852年英国的马丁斯以天价购得本园后,又聘请当时已相当有名的格拉夫区的欧布里昂教会堡”(La Mission Haut-Brion)的园主查佩拉(Jerome Chiapella)屈就总管一职。因此,3年后能跻入二等顶级的“银榜”,其来有自。

在采收期会有12个监收员在输送带上严格把关采收来的葡萄,在发酵后仅有1/2~2/3的酒可以冠上“柯斯”之名,余则充作二军之用,即马布切堡(Château de Marbuzet)。马布切堡位于柯斯正北方,位置奇佳,只有5公顷大。本酒园以风景秀丽及酒堡像极了白宫而闻名。本是有自己的招牌,但自1980年中期变成柯斯的二军酒厂,倒也靠着柯斯大名而声名大噪。柯斯的醇化平均用75%全新的木桶,若

干年份(如1985及1986年)则达100%全新的木桶,时间为10~12个月不等。柯斯无须久藏即可以享用,一般只要4年就可成熟,它是典型的梅多克区的代表,味道集中而优雅,但也有层次感,可以感到有成熟水果味与木材香味。

一般而言,梅多克地区所属的4个酒区中,面积占第二位的圣特斯塔夫所产的酒,都逊于其他3区。最好的列入二等顶级的仅柯斯与孟特罗斯堡(Château Montrose),列入三等的只有卡隆·西谷堡(Château Calon-Segur),成绩不甚光彩。柯斯理应是圣特



据说是恩格斯送给马克思的结婚礼物:圣特斯塔夫的“首席代表”——柯斯·德图耐拉堡。

斯塔夫区的首席才是，唯20世纪60年代一度失手，被孟特罗斯堡与卡隆·西谷堡超越。但在80年代重新振作，又稳坐“圣特斯塔夫第一”的宝座。



本园酒标中的柯斯（Cos）字体特别显著，故本酒即简称柯斯酒。“德图耐拉”对一般人而言，不仅难念又十分难记。

与一位贵族燕妮（Jenny von Westphalen）结婚时，这对新人收到友人恩格斯所送的礼物，便是一箱柯斯！这段在酒史上引为佳话典故的真实性，令人怀疑。据史学家的考证，马克思是在婚后才在巴黎结识恩格斯的，显然是张冠李戴。不管这则传言的正确性如何，至少可以佐证柯斯当时的名气之盛！◆

葡萄酒与艺术



酒神行列


酒神巴克斯从小就被牧神、山林女神及一批信众、侍从左拥右抱，天天饮酒作乐，所到之处无不人声喧哗，热闹非凡。本幅德国18世纪画家西卡兹（Johann Conrad Seekatz, 1719—1768）的作品，描绘了少年的巴克斯不胜酒力，坐在小驴上醉得东倒西歪，一帮酒友们在一旁扶持，巴克斯醉态酣然的模样十分生动。现藏于德国达姆施塔特市（Darmstadt）州博物馆。



孟特罗斯堡

Château Montrose

 产地：法国·波尔多地区·梅多克（圣特斯塔夫）区

 面积：68公顷

 年产量：360000瓶

在波尔多地区有一句传言：葡萄仙子爱看水。所以，凡是可瞻望到吉伦特（Gironde）河的葡萄园便会得到葡萄仙子的祝福，葡萄自然长得好。柯斯堡居高临下，吉伦特河可一览无遗。另一个也享有同样地势的，是在柯斯东北方、正靠在河边的孟特罗斯堡。

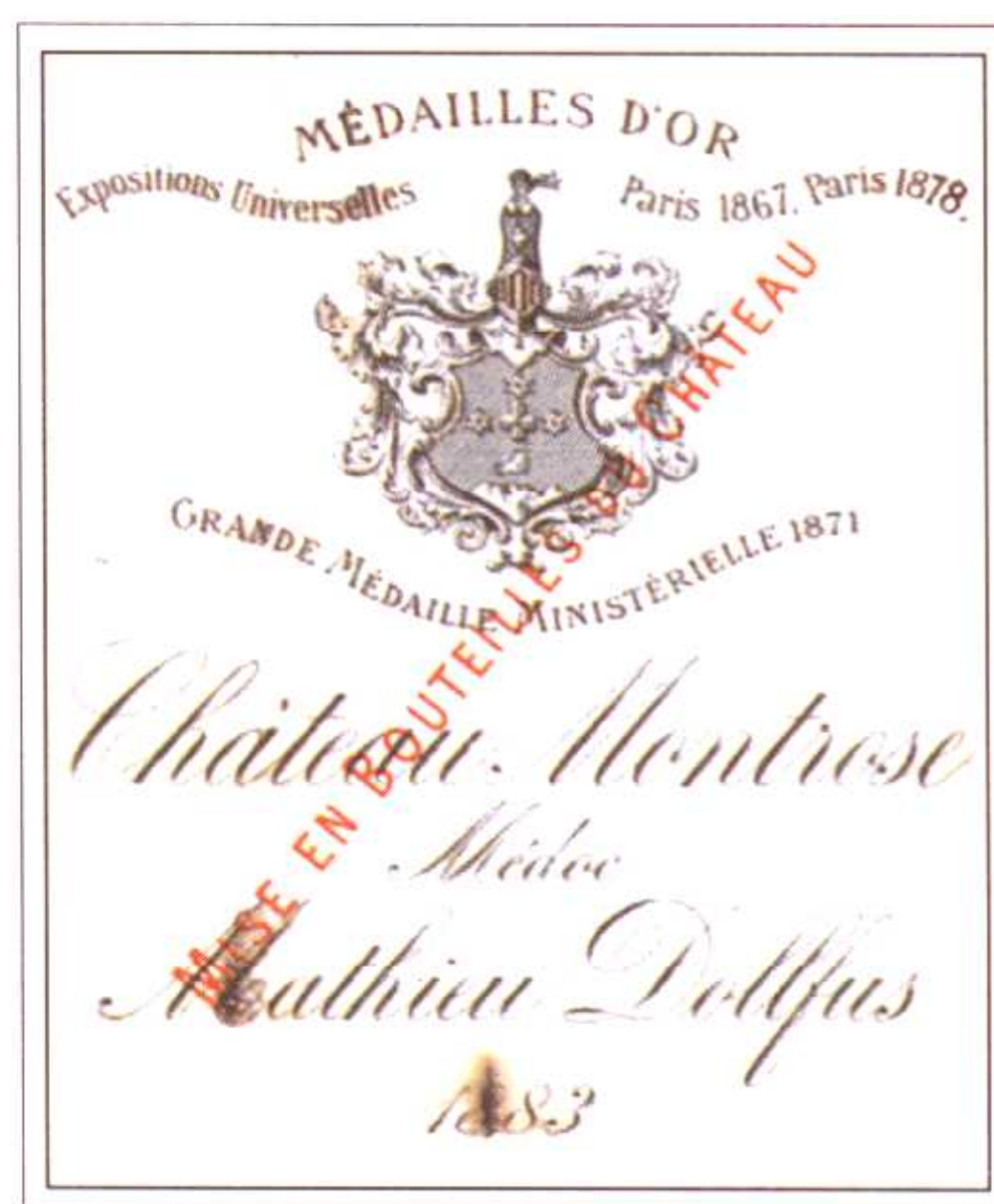
孟特罗斯成园不满200年。1815年，一位在本地区颇有资财，也是著名的卡隆·西谷（Calon-Segur）酒园园主的地主杜木兰（E. T. Dumoulin），看中了离圣特斯塔夫村南边几千米、靠近河边的一块小山坡地。这个山坡土质不错，有不少可保温的砾石，下层土壤则是含铁质的黏土及一些石灰岩，坡上长满了紫红色的石楠花、金盏花

及荆棘。杜木兰开始一步步开垦，10年后，已顺利酿出好酒，厂房也已盖妥，杜木兰给

这支新酒取名为“孟特罗斯”（Montrose）。为何取此名，杜木兰并未透露。有人推测，大概是由于本园望吉伦特河，每当中午水气氤氲，整座山仿佛玫瑰色（rose）弥漫，遂取名“玫瑰山”（Montrose）。同时，本园到处都盛开紫色的石楠花，这种推测也增添了本园的浪漫气息。

1824年，杜木兰售出卡隆·西谷酒园，得款项60万法郎，遂将孟特罗斯由当时的五六公顷加以扩充。7年后，规模到

40公顷，其中葡萄园面积已达31公顷。到了1855年波尔多评鉴时，本园面积已达96公顷，葡萄种植面积达50公顷。在这次评鉴中，获得



本堡1883年份的酒标签已和现在的有显著不同，当时的所有人为杜甫士（M. Dollfus）。这张有100年历史、珍贵的标签为友人黄应得先生提供。



平实厚重，十分适合“纯男性”饮宴场合享用的孟特罗斯酒。

第二等顶级的辉煌成绩，和柯斯是本区两个晋入第二等顶级的酒园！而杜木兰的老园卡隆·西谷成绩也不错，晋入第三等顶级。

1861年杜木兰死后，后代无意经营，1866年以百万法郎卖给杜甫士家族（M. Dollfus）。杜甫士继续扩充本园规模，到了1887年杜甫士去世，因无子嗣继承而拍卖时，本园已达到差不多今日的规模：总计95公顷，其中葡萄园为65公顷。此次新东主以150万法郎购得。

新东主荷斯坦（Hostein）家族家财万贯，已经购得了邻园柯斯，在1896年又以一半的价格

（80万法郎）半卖半送给女婿香末绿（Louis Victor Charmolüe）。香末绿本人在圣达美丽安区最有名的酒园之一飞香堡（Château Figeac）内出生，其母即是飞香园园主的掌上明珠。后来，他也继承了其岳父留下的柯斯园。香末绿对政治也有兴趣，自1900年起迄其逝世的1925年，连续担任圣特斯塔夫镇的镇长达25年。在死前的1919年，他将柯斯园卖给吉内斯特家族，但本人仍保有本园，其家族迄今仍是本园的唯一所有权人。2006年春天，本园后继无人，转手给一位企业家包古（M. Bouygus），包古是法国一个大建筑公司包古公司的老板。

孟特罗斯园68公顷土地的土壤沙石相间，排水功能甚佳。其中，葡萄以赤霞珠为主，占65%；梅乐占25%及品丽珠占10%，居次。树龄平均为28岁，可说是年华正盛。每年大约生产36万瓶，这个数量不可谓不丰！

基本上，本园像是一个丰衣足食的资产阶级！自从1815年设园以来，一切都按部就班，没有惊天动地的故事发生，所以颇似巴赫的音乐，四平八稳但又潇洒飘逸！即使是在第二次世界大战期间，本园被德国的炮兵征用进驻，四周掘成防空阵地以保护附近的炼油

厂,以致引来英国飞机轰炸,也没造成致命的损失。战后,本园继续造酒,仿佛一切都没发生过!

孟特罗斯酒是以颜色暗红、酒性含蓄内敛、深沉复杂、丹宁深厚著称,至少需陈上20年或是更久,才会显露特性,所以许多饮酒人士会觉得本酒有“放不开”的沉郁气息!记得1996年底,我曾与友人品尝1982年份的本酒,必须等到开瓶两个钟头后,才嗅出其淡淡的玫瑰花、橡木、熟樱桃的气味夹杂在仍然十分浓厚的丹宁之中。本酒使用一半以上全新木桶醇化,醇化期为两年左右。1992年秋,帕克把1990年份的孟特罗斯酒评为100分,本酒顿时价格飞涨,似乎走上幸运之路了。目前,如2003年份酒一上市即标出200美元的高价,且超过柯斯(150美元)了。

自1983年开始,本园推出二军酒“孟特罗斯之夫人”(La Dame de Montrose),价钱中等,但较轻、较易入口,颇受内行的欢迎!◆

葡萄酒与艺术



酒神巴克斯铜像

这是意大利16世纪中叶仿米开朗基罗《大卫》雕像而作的酒神巴克斯青铜像。酒神希腊名为狄厄尼索斯(Dionysos),是希腊神话中最重要的神。人们崇拜酒神,因为酒是“愉快的制造者”,可以让忧愁离开每一颗心灵。酒神是快乐的神,同时也是残酷的神,这种矛盾反映了酒能鼓舞人心,但饮酒过量却使人狂乱的特性。铜像现藏于维也纳艺术史博物馆。



玛歌堡

Château Margaux

 产地：法国·波尔多地区·梅多克（玛歌）区

 面积：74公顷

 年产量：240000瓶

玛歌堡位于梅多克的玛歌区内，整个玛歌区占地1150公顷，到处散布着葡萄园。玛歌区在1855年的顶级酒评鉴表列出的五等共61个酒庄中，共占有22个之多，超过波尔多其他产区，而玛歌酒庄酒园的代表，就是以地名为堡名的玛歌堡。玛歌堡的历史悠久，故园主物换星移的情形也特别严重。“玛歌”因何而名已不可考。本地区在13世纪曾建有一个防卫海盗的堡垒，和拉图堡一样，是本地区最早的建筑。嗣后成为堤防区，浚退积水，砍掉树

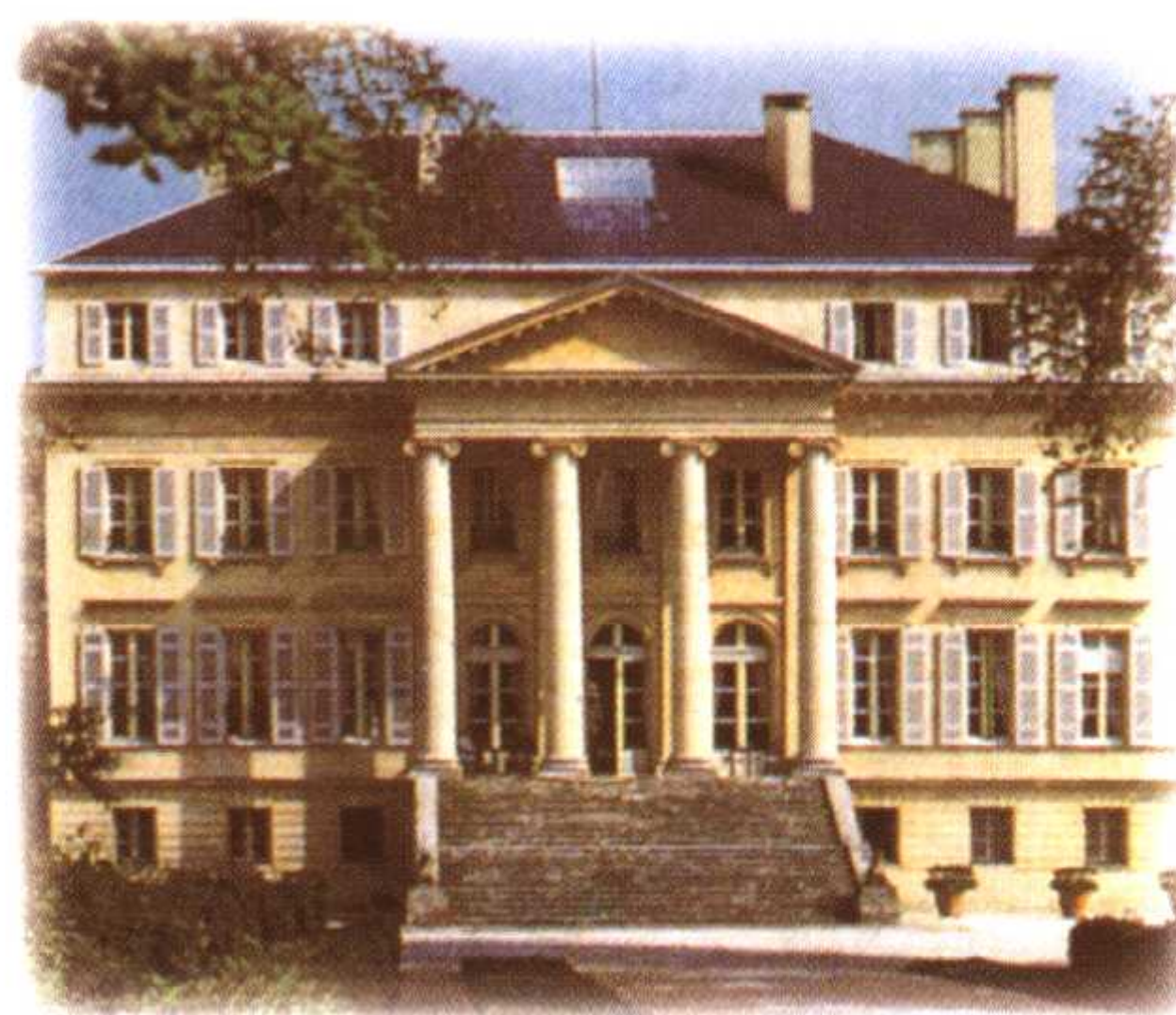
林后，在当时已逐渐种起葡萄。由历史文献可以考证出，在15世纪本园产权就在当地贵族中间转来转去。大概在1860年时，本园在贵族道立德（D'Aulede）家族手中，已发展至接近

今日的局面！光是种葡萄的面积就已达70公顷。到了1755年，园主成为玛歌男爵，并有一个侯爵头衔，和另一个著名的西谷公爵（见本书第30号酒）并为波尔多两大权贵人士。以后，本园又在贵族复杂的婚姻关系中频频易手，直到法国大革命前夕，一直都在贵族手中。

在大革命爆发前，美国第一位驻法大使杰斐逊就特别喜爱玛歌堡，便将本园列为法国四大名园之首位！杰斐逊的品酒能力果然一流！在他题品四大名酒

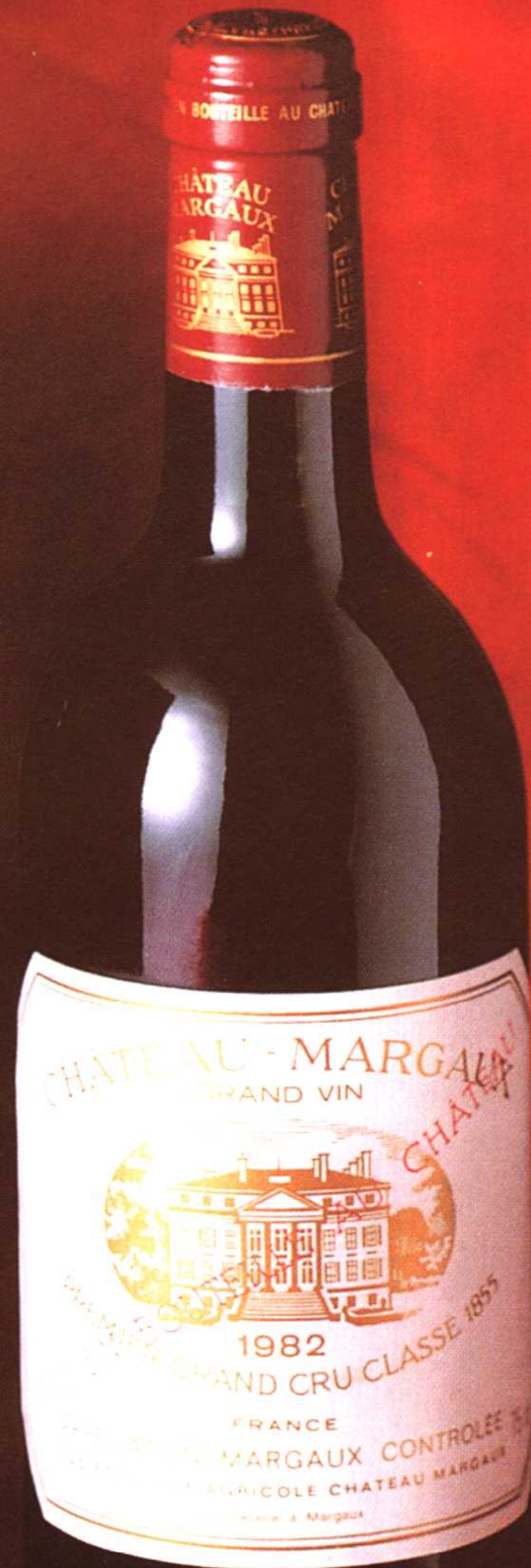
（1787年）68年后的1855年，波尔多顶级酒评鉴表中的四大一等顶级竟和杰斐逊的选择完全一样！

法国大革命后的腥风血雨也飘到典雅



波尔多地区最优美的建筑物——玛歌堡。

（下页）法国精致饮食文化的最佳代表——1982年份的玛歌堡。左边为明代木雕菩萨（作者藏品）。



秀逸的玛歌堡。园主达格利寇侯爵 (Marguis D'Agricourt) 亡命海外, 妻子及岳父全被推上断头台, 玛歌堡被充公拍卖。随后, 又是一连串跑龙套式的买卖, 其中值得一述的是在玛歌堡被当做“逆产”充公后, 1802年由科罗尼亚侯爵 (Bertrand de la Colonilla) 买下, 科罗尼亚建筑了一个希腊圆拱柱式的城堡 (类似美国白宫), 1810年落成后, 玛歌堡成为整个玛歌地区, 甚至是波尔多地区最优雅的城堡。1836年, 本堡复为在巴黎社交界十分活跃的西班牙银行家阿古多侯爵 (Alexandre Aguado) 所得。玛歌堡被西班牙人

掌有近半个世纪, 1879年才回到法国人手中, 买主是法兰西银行总裁皮雷·维尔伯爵 (Pillet Will), 以500万法郎的代价购得。到1921年, 玛歌堡再度易手, 接连数次的移转, 每次都没有维持太长时间。在上文介绍柯斯堡时已提到的吉内斯特家族, 自1917年购得柯斯堡后, 复于1935年起购得本园一部分股份, 以后一面卖掉手上其他较差的酒园, 一面集中火力买下

其他小股东的股份, 终于在1949年完全收购, 入主玛歌园。

到了1970年, 世界性的经济不景气, 特别在1973年及1974年之际, 使得吉内斯特家族不堪负荷, 让售之议再起。这回洽商的买主是美国国家酿酒公司 (National Distillers), 出

价是8200万法郎。消息一经披露, 震动四方, 因拉图堡及欧布里昂堡皆已落入外国人手中, 哪堪本堡再“沦陷”! 法国人民纷纷要求政府阻止此“大逆不道”的买卖。最后, 法国政府以“维护重要文化遗产”的理由不准买卖, 迫使外国人打消念头。

然而, 生意终究还是生意, 玛歌堡终于在1977年卖给希腊裔的安迪·门彻洛波鲁斯 (Andrè Mentzelopoulos)。安迪乃法国最有名的食品连锁店菲利·波坦 (Felix Potin) 的总经理, 本人也是法国最大葡萄酒连锁店尼可拉公司的最大股东, 已入法国籍, 所以玛歌堡的产权未落入外国人的手中, 法国人的民族感情总算获得尊重。当时的售价比原打算卖给美



1985年份的玛歌堡十分精彩。

国人的价钱少了1000万，为7200万法郎，不愧是赢了面子，又省了银子！

安迪先生以完美主义的精神与剑及履及的精力，花下大笔的金钱修复了酒庄的一切，并对专业酿酒师傅的建议言听计从，特别是也礼聘波尔多大酿酒师裴诺当顾问。玛歌堡经此耳目一新，翌年（1978年）即获得丰硕的成果。但是，安迪先生却无福长久享受成功带来的荣耀，喝到1978年份的玛歌堡不久后，1980年便与世长辞了，享年才66岁。产业由女儿柯林与遗孀罗拉来接掌。1992年，意大利的阿格耐（Agnelli）家族买下了玛歌堡门彻洛波鲁斯家族的佩绿雅集团（Perrier，是以生产矿泉水著称），玛歌堡也就落入意大利人的手中了，不过柯琳还是拥有相当的股份，也仍享有本园的经营权。

玛歌堡地处梅多克区中4个一等顶级葡萄园的最南处，同时土壤的构成也最为复杂。土壤是细碎石、黏沙土及石灰石，色泽很淡。葡萄品种大致上以赤霞珠为最多（75%），梅乐次之（20%），小维尔多与品丽珠再居次（分别为3%与2%）。这种比例与拉费堡极为类似。种植密度随土质与葡萄种不同而异，在碎石土上以每公顷1万株为原则；若植梅乐种，则每公

顷仅6000株。

本园长年雇有园工近60人，在采收期间另外雇用200名采收工人，精挑细选，剔除成长不佳的葡萄。在发酵后会再进行一次分级。玛歌堡除有74公顷专门生产红酒的园区外，另有12公顷生产白葡萄酒，称为“白亭”（Pavillon Blanc），全是由长相思（Savignon Blanc）酿制，会在全新木桶中醇化半年左右，年产5万瓶上下，是波尔多最好的干白酒，价格极高。在百年前，已经创设了二军酒，可说是所有二军酒的祖



波尔多地区干白酒最好的选择——玛歌白亭。酒体白中带黄，清清爽爽，让人一看就暑气全消。



可算是波尔多地区红酒“二军酒族”祖师爷的玛歌红亭。

师爷。对于不合标准与较年轻的葡萄树（“正宗”玛歌堡的葡萄树平均树龄为40岁）所生产的葡萄便列为二军酒玛歌堡的红亭（Pavillon Rouge du Château Margaux）的原料。“红亭”酒的品质虽不足以和木桐“第二支酒”或拉图堡的“堡垒”相提并论，但也足以列入第四或第五等的顶级了。

装瓶前的玛歌堡，需要先在全新木桶中经过20~26个月的醇化。玛歌堡本身有造桶厂，但为了平衡及使酒味多元化，2/3的木桶另向其他5家造桶厂购买。同时，酒

在换桶时都经过重组，使其味道与品质趋于一致。近年来，严格进行这种品管工作，使得玛歌堡的水准非常整齐，品酒家公推此乃安迪先生的功劳。因为在吉内斯特家族主园的最后20年，本园已经明显地走下坡路，酒质不佳、单薄，不耐久藏，甚至芳香气味已尽失，已经不配享有一等顶级的资格。所幸安迪接掌，才赋予了本园新的生命！如今本园已完全恢复应有的水准！一般公认玛歌堡是波尔多酒中的代表作：细致、温柔、优雅以及中庸的丹宁酸。玛歌堡的佳酿无论如何一定要平心静气、细细品味才能体会其“弦外之音”。正像爱乐者聆听歌剧女王卡拉斯演唱贝里尼《诺玛》（Norma）剧中的《Casta Diva》，或是梅兰芳唱昆曲的《游园惊梦》一样，非有细嚼慢咽工夫，不能产生余音绕梁的体会！◆

帕玛堡

Château Palmer

 产地：法国·波尔多地区·梅多克（玛歌）区

 面积：44公顷

 年产量：150000瓶

在梅多克的玛歌区仅有两家入选“百大”，除了玛歌堡外，便是紧邻其正南方的帕玛堡。1814年，拿破仑大军在莫斯科遭到大风雪的侵袭而溃败，终结了拿破仑英雄式的一生，以英国、普鲁士为首的军队因此进占了法国。其中一支英国威灵顿公爵的军队在3月12日开到波尔多地区，领军的查理·帕玛少将（Charles Palmer）不久就买下了一个叫做“戈斯克”的葡萄园。戈斯克是本地区一个望族，早在250年前就在本地区拥有不少土地，200余年来子孙繁衍，园产也增加许多，其中就有一个以家族为园名的“戴·戈斯克堡”（Château de Gascq）。关于将军购此名园的经过，英国著名的酒学专家寇奇士（Clive Coates）曾述出一个浪漫的经过：将军进驻玛

歌区后不久，有回因公赴巴黎，在里昂上车时巧遇新寡的戈斯克堡堡主的遗孀，她正要赴巴黎寻觅买主。由于急售，索价只要市价的1/4。两人相谈甚欢，马车未到巴黎，生意即已

成交，将军于同年6月份即入主本堡。

对于帕玛将军的生平，寇奇士也考证了出来。帕玛家族是一个标准的中产阶级家庭，直到他父亲时代，才由经营家传啤酒店及烛台店的生涯转而从政，当选巴思（Bath）市市长，晋身上流社会。帕玛遂得

就读伊顿公学、牛津大学，而后从军。起初帕玛官运颇佳，一入伍就在英国亲王担任司令官的部队服役，后来担任亲王副官，在37岁时晋升少将。将军入主本园后，即将本园委托给一个英国同胞葛雷（Gray）处理，在葛雷的怂恿



有“将军堡”之称的帕玛堡，其黑底烫金的酒标在芸芸波尔多酒标中独树一帜。

帕玛堡有着浓郁的果香，层次复杂，气味特殊，让人一闻即知。



下，他一步步搜括，扩充园地，总共达12个之多并入本园，使面积由60公顷增加到160公顷。园区扩大代表花费增加，这就考验将军的财力了。将军摇身一变为酒园主人后，仍在军队服役，但此后不论是在军队或是日后从政（担任巴思市代表）皆极不遂意。在军中因触怒亲王，于1930年退伍。同时，所托的葛雷是一个骗子，亏空甚大，帕玛逐渐债台高筑，付不出酿酒及员工费用。将军心情抑郁，开始酗酒及赌博，情形越发不可收拾，园产一片片地卖出，最后在1843年以27万法郎的价格卖给了一个债权人。帕玛离开波尔多伤心地返回伦敦，以后便无人知其下落，仅知其在1851年于伦敦市独身贫病以终！

当初帕玛买到本园

时，被认为是英雄佳话，报上颇多报道，将军一夕成名。同时，英国人也对一个冠上英国姓名的法国酒园比较容易记住，帕玛堡在英国市场上轻易地捕获了人心。另一个类似的例子是位于圣朱利安区的投波堡（Château Talbot），是以15世纪英国名将投波伯爵（Earl John Talbot）的名字命名的。帕玛也靠着他的关系回英国促销，包括邀请亲王参加品尝会等，所以在英国颇受欢迎，帕玛堡反倒是靠外销英国为主，在国外的知名度较高。帕玛将军卖出本园后，转了二手，在1853年被犹太裔葡萄牙亿万富翁裴雷尔（Pereire）购得。裴雷尔挟其雄厚财力，兴盖城堡，增购园地，聘一流酿酒师，本园又恢复活力。

裴雷尔家族掌理本园半个世纪后，也免不了衰败命运。历经第一次世界大战及战后大萧条的冲击，以及多达30余个成员的家族斗争不断，导致本园管理失调。到了20世纪30年代，只能靠卖园地来支撑。1938年，本园终于易手，买主是4个酒业同行组成的联合公司。再经60多年来这4个公司股东的卖出买进，目前只被两大家族（Sichel以及Mahler-Besse）拥有。这两个酒业世家皆清楚如何酿出好酒，本园总算良驹入伯乐手中了！

在19世纪，帕玛堡的价钱往往和玛歌堡不相上下，有时甚至超过它。在20世纪亦然，例如自1961年至1977年为止，帕玛堡皆能超过玛歌堡，直到1978年玛歌堡奋起直追，帕玛堡的优势方被取代。但到了1989年，又被帕玛堡一度夺回宝座。帕玛堡既有压倒玛歌堡的雄厚实力，因此虽在1855年“屈就”三等顶级，以帕玛园就在玛歌园的正南方、地理条件没什么不同，我们倒也愿意相信帕玛堡的光明前景！不少行家如休·约翰逊，即认为帕玛堡不仅是“超级二等顶级”，而且是晋入一等顶级的候选者。目前上市价约为150美元。

帕玛堡所种植的葡萄以赤霞珠（50%）与梅乐（40%）为主，另有品丽珠（7%）及小维尔多（3%），种植密度相当高。葡萄树的年龄也很高，平均近50岁，少部分是1928年种植的，平均收获量很低（每公顷至多4000升）。葡萄酒醇化期为两年。1983年开始，帕玛堡也不得不赶上时代潮流，创立了二军酒——“将军珍藏”（Reserve du General）。1998年改名“Alter Ego”，拉丁文意思为“第二个我”，年产约10万瓶。帕玛堡的酿酒工作则由莎东（Chardon）家族包办，祖孙三代近百年来皆担任帕玛堡的酿酒师，所以对本园的一草一木、土壤、气候已了

如指掌。帕玛堡有彭马鲁区所产红酒的那种浓郁的果香味——因为其使用很高比例的梅乐葡萄，也有玛歌区红酒的复杂、隽永回甘。著名品酒家帕克曾道，在特别好的年份，他只要闻一闻味道，而不必品尝，就可以闭着眼睛认出哪一瓶是帕玛堡。帕玛堡的气味特殊，足让知音“闻香”即知佳酿！


澳门葡京酒店有一间以收藏米其林三星美食及美酒最齐全著称的餐厅Robuchon a Galera，便藏有不少的帕玛堡酒。顶尖年份的1961年份，仍有数百瓶之多。2006年初，本堡特别到澳门为此批令人钦羡的佳酿更换软木塞，没想到已有40余岁的帕玛堡竟然只有4瓶出现问题，“阵亡率”为百分之一。帕玛堡的“陈年实力”果然如老将临阵，足可“笑傲疆场”了！◆





欧颂堡

Château Ausone

 产地：法国·波尔多地区·圣达美丽安区

 面积：7.3公顷

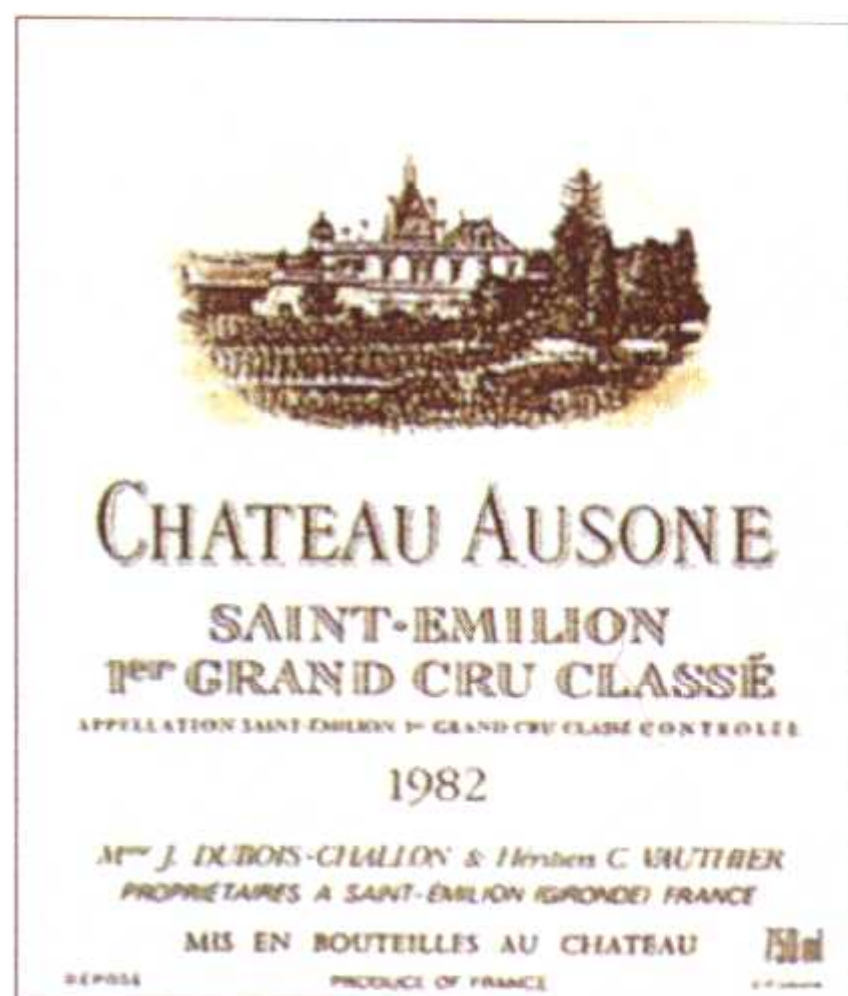
 年产量：25000瓶

在波尔多市东边50千米处，也就是在彭马鲁区南方，是波尔多地区另一个重要的葡萄酒产区圣达美丽安（Saint-Emilion）。在这个面积达5300公顷的酒区，也是名园辈出。但在19世纪中叶以前，本地区的酒普遍品质不佳，甚至有“车夫之酒”的讥讽！故在1855年的波尔多评鉴之中，本区并未被列入评鉴的名单。本区在1954年开始建立评鉴制度，共分4个等级。最高级为“超级”（Premiers Grands Crus Classés），其中又分为A等及B等；次高级为“顶级”（Grands Crus Classés）；第三级为“优级”

（Grands Crus）；至于最低级则仅标明“圣达美丽安”。第一次评鉴名单在1955年公布，尔后原则上每10年应更动一次，但并未严格执行，且每次更动不大！值得我们关心的是

其“超级”的名单。自首次评比开始，名列A等者仅两家：即欧颂堡与白马堡。名列B等者迭有变更，在1996年之前有9家，1996年增加Château l'Angélus及Château Beau-Séjour-Bécot两家，A、B两等共13家。超级A等者可比照波尔多排行榜一等顶级；超级B等者，可比照类似二三等顶级的波尔多排行榜。本地区入选“百大”共有5支酒，包括两支超级A等、两支超级B等，以及一支最新才突然冒出的瓦兰德伦堡。我们先由最著名的欧颂堡谈起。

本园早在18世纪初就已成园，当时在从事木桶生意的卡特纳（Catenat）家族手中。19世纪前半叶再转给亲戚拉法革（Lafargue）家族，到1891年再由亲戚夏隆家族（Challon）继承，并当做嫁妆进入杜



圣达美丽安区的超级明星——欧颂堡。

宝 (Dubois) 家, 成为杜宝·夏隆 (Dubois-Challon) 家族的产业。嗣后, 杜宝·夏隆多了一位女婿伏替 (Vauthier), 于是本园就由此为两家族所有, 股权各占一半。

本园在最早的一代园主卡特纳时就取了一个响当当的园名——欧颂堡, 当时约在1781年。欧颂 (Decimus Magnus Ausonius, 310—394) 是罗马时代生于此地的一位罗马教授、诗人, 由于当过“太子太傅”——罗马皇帝当太子时的老师, 故官运亨通, 官至当地总督及枢密院长老。他以爱酒出名, 曾经在波尔多及德国拥有酒园 (见本书第76号酒)。当然, 现在无法证明欧颂老先生就是在欧颂园的现址上种葡萄、喝酒吟诗的。不过, 幸亏本园面积不大, 历代园主还算争气, 所以在19世纪中已跻身本地区最好的三五家酒园之中。到了20世纪初, 已无疑稳居本地区最好的酒园之位。

欧颂堡地朝东南, 所以可以挡掉西北风。坡度甚陡, 表层的土壤厚度平均仅30~40厘米, 因此树根可轻易穿过土壤, 透穿至下层的石灰岩、砾层土与冲积沙中。品丽珠与梅乐各占一半。葡萄树平均年龄为50岁。欧颂堡的面积仅有7公顷, 所以是一个精耕式的园地。1989年每公顷产量为4500升, 1988

年为3700升, 1981年则仅有2200升, 可见其产量之稀。酒厂的设备堪称袖珍, 年产量只有2.5万瓶。初榨汁的欧颂堡会在全新木桶内醇化16~20个月之久。

在20世纪50~80年代, 欧颂堡一度表现平平, 葡萄拣选随便, 醇化用的橡木桶使用新桶的比率太低, 使得酒体薄弱, 香味不足, 大家怀疑欧颂堡是否已到了该卸下本地区“第一名园”头衔的地步! 最主要的原因是园主、总管及酿酒师不是多病, 就是到了退休年龄, 难免使本园暮气沉沉。一直到了1974年, 园主杜宝·夏隆去世, 遗



有“诗人之酒”美称的欧颂堡。由于中文颇能“以字传义”, “欧颂”一词令人马上与诗文联想在一起。

孀海雅(Helyett)终于放下照顾“病夫”的重担,开始整顿。次年,她就聘请刚读完酿酒学

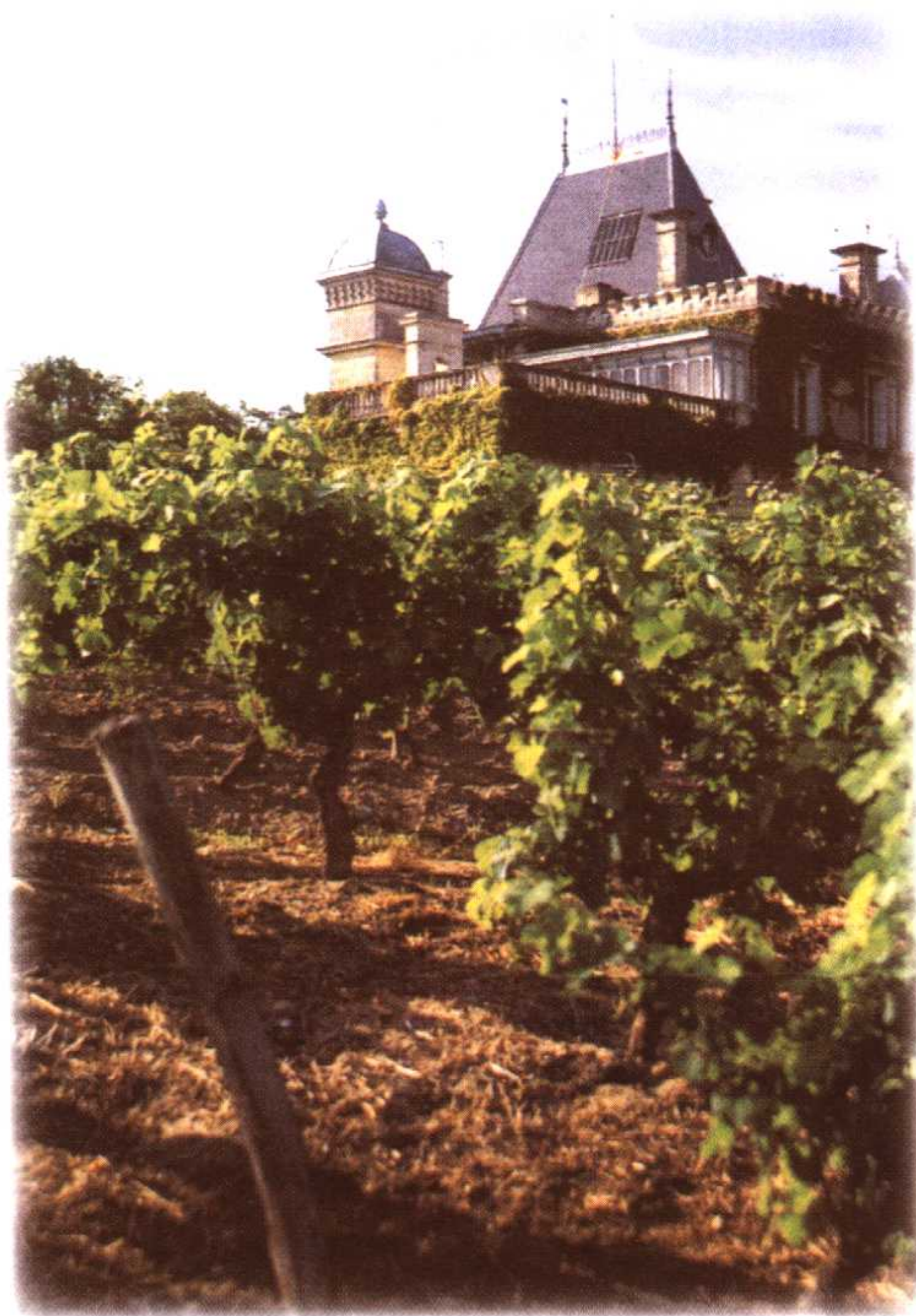
业,年方20岁的德贝克(Pasal Delbeck)负责本堡的酿酒工作。他是一位年轻、并无太多经验的酿酒师,也因此,这个大胆的决定造成了两个所有权人的龃龉,并反目成仇。此情形并不影响日后证明海雅的“识人之明”——德贝克表现极出众,并使本园复兴。海雅虽是目前代表伏替家族的两位兄妹亚伦(Alain)和凯瑟琳(Catherine)的姨婆,且大家分住欧颂堡的两边厢房,但彼此不交谈,来往只靠挂号信

函。几年来,为争取本堡的经营权,两家对簿公堂,互有输赢。直到1996年1月,法院才确定经营权由伏替兄妹拥有。同时,法院也决定本堡总值为950万美元。

输了官司后,78岁的海雅不愿与侄孙辈们共事,便放出让售风声。1993年风风光光买下

拉图堡的皮诺(Francois Pinault)早就垂涎欧颂堡,立刻开出1030万美元的价格购买海雅的股份,高过法院定价,也高出当年购买拉图堡平均地价一倍有余。同时,皮诺也以同样的价钱要求伏替兄妹让售本堡另一半股份。伏替兄妹左思右想始终舍不得离开本堡,而且依法国法律,共有人可以在1个月内拥有承购共同股份的优先权。于是伏替兄妹狠下心来,四处借贷,买下海雅姨婆的股份,成为本堡唯一所有人,皮诺

先生染指本堡的企图遂成泡影。这些年来,本堡由亚伦当家,并自1995年起聘请极有名的酿酒大师罗兰(M. Rolland)担任顾问,1995年份的本堡佳酿又获得热烈的掌声了!



欧颂堡的风光何其秀丽,谁知堡内尽是龃龉人。

在20世纪60~70年代,欧颂堡不能和波尔多5个一等顶级酒相提并论,价格大致差了30%~50%。但到了80年代,两者价格已经打平。90年代开始,欧颂堡已经超过木桐堡等。每年本堡仅有2.5万瓶的产量,是上述诸名酒的1/10,将来行情绝对只涨不跌!

欧颂堡既是以诗人欧颂为名,故一直有“诗人之酒”的美誉。但这个诗人并不是一个平易近人的诗人,而是高傲、有浓厚孤芳自赏的气质,可知本酒要等很久的时间才会变得平顺入口。至少在15年后,你会对丹宁中庸、颜色至美、香气极集中又复杂的欧颂堡惊叹不已!帕克先生有一句话形容:“如果耐心不是您的美德,那么买一瓶欧颂堡就没什么太大的意义!”以我个人的经验,欧颂堡成熟后极似花堡(拉弗尔堡),其高贵的气质卓然出众!◆

葡萄酒与艺术



酒神祭

本书在介绍第29号酒木桐堡时,曾提到毕加索的《酒神祭》画作。此幅脍炙人口的作品“古典版本”即为上图,由意大利文艺复兴时期的大画家提香(V. Tiziano, 1488—1576)在1519年前后所作。本画描绘了春天的酒神祭庆典中,众人饮酒作乐的快乐场面。提香将神话故事用写实的手法表现出来,构图均衡,并有强烈的动感。现藏于西班牙马德里普拉多美术馆。



白马堡

Château Cheval-Blanc

产地：法国·波尔多地区·圣达美丽安区

面积：36.8公顷

年产量：120000瓶

如同前面的欧颂堡，白马堡也是两个列名在圣达美丽安区超级A等的酒园之一。白马堡成园是在19世纪初，本园以前曾是本地大酒园飞香堡的一部分，在当时属于一个名为杜卡斯（Ducass）的家族（在1989年卖给拉费堡主人之前拥有乐王吉堡150年左右的家族）。1852年，杜卡斯的闺女嫁给一个拥有不少园产的福可·路沙（Fourcaud-Laussac），便把当时有31公顷的本园当做嫁妆带来。自此，本园就留在福可·路沙家族迄今。1927年，以设立公司的方式，让股权集中，使本园不至于被分割。在1989年以前，董事会由家族的女婿，也就是波尔多大学的校长艾布拉（J. Hebrard）负责。艾布拉崇高的学术与社会地位，提高了不少白马堡的声势。1989年艾布拉

退休后，园务由3位家族女士当权。

本园在1853年正式命名为“白马堡”。为何挑中此名？据说本园旧址原有一个小客栈名为“白马”，以前有一位国王亨利四世常在此地下马休息，亨利四世以爱骑白马著称，其徽章即是“独角白马”，客栈便取名为“白马”。本园这个传说无法证明是否真实，但却流传甚广！白马成园后一路顺利，首先引入先进的地下排水系统，逐渐扩充园地。其次，酒也颇受市场欢迎，常和欧颂堡并为时人所称颂的本区两大名酒。



白马堡名称甚好，容易使人联想起白马王子、白马骑士之类的轶事。事实上只是国王与白色坐骑下马休息的小客栈而已。

白马堡虽位于圣达美丽安区，但地近彭马鲁区，所以地理条件与其极为相近。土壤多为碎石、沙石及黏土，下磐则是含铁量极高的岩层。彭马鲁区两个位列“百大”的康色扬



堡及乐王吉堡等葡萄园与白马堡的边界就只有一条小路，所以长久以来，白马堡被视为是彭马鲁区的酒。白马堡主要种植的葡萄和一般名园以赤霞珠为主的情形不同，而是挑上了有赤霞珠“乡下穷亲戚”之称且较淡、色浅、早熟、丹宁少、较香的品丽珠（66%）与梅乐（33%），种植密度为每公顷约6000株。在全新木桶中的醇化期为18~24个月。至于未臻理想的酒则充作二军，也就是“小马”（Le Petit Cheval），自1988年开始应市。“小马”的酒味平平，很难想象其和名

驹白马有什么关联，恐怕是几个一等顶级酒园（例如木桐堡或拉图堡）所推出的二军酒中最逊色的一个。

白马堡最大的优点是年轻与年长期都很迷人，年轻时会有一股甜甜吸引人接受的韵味，酒力很弱。但经过10年后，白马堡又可以散发出很强、多层次、既柔又密的个性。1942年份的白马堡曾获得波尔多地区“本世纪最完美作品”的赞誉。

2004年11月，我在德国柏林著名的雨果餐吧与热克教授品尝了一瓶1953年份的白马堡，这瓶已在瓶中度过半个世纪的老酒，依然散发出诱人的香气，丹宁甚柔和。白马堡向我们展示了作为“酒园大家”的风范！◆

（左）与欧颂堡齐名的白马堡，是一支既适合年轻时饮用，又可以陈年的好酒。


酒是一餐中的精神部分，肉仅是物质而已。


——小仲马
（法国小说家）



瓦伦德罗堡

Château de Valandraud

 产地：法国·波尔多地区·圣达美丽安区

 面积：2.5公顷

 年产量：3500~10000瓶



瓦伦德罗堡每年会将酿成瓶数及本瓶编号标写清楚，以表明是“精工酿制”。

这是一个新冒出头的超级酒园。在十三四年前几乎没有人知道瓦伦德罗堡（Château de Valandraud），但现在却是圣达美丽安区价格最高的酒，远超过欧颂堡及白马堡。1991年是本堡上市的第一个年份，在1996年9月伦敦苏富比拍卖会上拍出每瓶1000美元的高价，1992年份及1993年份的也是这个价钱！霎时间全世界的爱酒人士纷纷打探，本堡到底是何方神圣？是从哪里冒出来的？其滋味如何？

本堡园主图能旺（Jean-Luc Thunevin）是一个腼腆的中年人，现年50多岁。20多年前本来在波尔多地区开一家小酒店，卖些顶级的波尔多酒，顾客多半是远东商人。另外，也投资开一家小餐厅及古董店，生意平平。1989年，他在圣达美丽安区一个普普通通的地方买下一个名不见经传的小园，面积仅2.5公顷，自己慢慢学着酿酒。由于他卖了10年的高级酒，

知道市面上热门的波尔多酒的窍门，所以也就尝试走“高级路线”：园中一切皆靠手工，尤其是由采葡萄开始，去梗、榨汁等都不假手机器。他和太太两人亲身投入。收获量尽量偏低，以至于年产量由3600~10000瓶不等，1992年甚至只有1500瓶（见酒标签上登记的数量）。他们还使用全新的橡木桶，并在桶中醇化1~1.5年不等。

图能旺这个尝试很明显地是和彭马鲁区的彼德绿堡及乐邦一样，以“量少质精”来吸引投资客及投机客。果不其然，一上市的瓦伦德罗堡就卖得供不应求，本堡可以作为所谓“车库酒”的样板。

本堡在短短5年中就创出了这么好的成绩，让百年老园的欧颂堡及白马堡瞠乎其后，当然会使许多行家们义愤填膺。在行家的笔记中，本堡的评分并不突出。例如帕克对本堡前3年（1991~1993年）的评分分别是83分、

88分及89分，沙克林 (James Suckling) 比较宽厚，分数也只有86分、88分、90分及1994年份的91分。沙克林甚至重评圣达美丽安10个顶级酒园，本堡被排在20名左右。尽管如此，本堡仍受到市场的青睐，行家的分数也是无可奈何！

不可讳言，本堡当然有其吸引买主的“起码功夫”：极熟的果香、丰厚及饱满的酒体、明白强劲的回甘。换言之，很能讨好人，让品尝者马上知道其是“精酿”的结果！本园葡萄有75%是梅乐，有20%的品丽珠及5%的马贝克。

以仅有3年的光辉历史，当然不能断定本堡佳酿能否耐藏及耐藏后的品质会提升到何等境界，从而获得“名酒”的资格，但现在社会上谁有兴趣捱这么久？对爱酒人士而言，无疑会欢迎这种新的生力军加入，可以刺激已成老大的名园放弃故步自封的心态，也可增强许多新进小园园主的信心！有了乐邦及瓦伦德罗堡的成功例子在前，谁说先天不好的小园没有成为“超级名园”的可能？只是本园美酒飙到1000美元一瓶，没法让更多爱酒及懂酒人士有欣赏及品评本酒的机会，不免是憾事一件。但是，台北诚品书店居然卖有此酒，1992

年份及1993年份的每瓶索价1.2万新台币，整整低于伦敦拍卖价格的一半。

1995年夏天，伦敦酒市场对1994年份每箱的预售价，本堡为465英镑，高过拉图堡、玛歌堡（390英镑）以及白马堡、欧布里昂堡、木桐堡、拉费堡（375英镑），无疑成为超级明星！1996年底，1994年份的本堡在美国市价每瓶为100美元，已低于后来居上的白马堡（115美元），虽然两者评分皆一样，不过还是高过同地区的飞香堡（88分，50美元）整整一倍。看样子本堡已有“退热”的趋势。果不其然，2003年份的本堡酒在美国上市时定价为250美元（评93分），已低于白马堡（96分，定价350美元），而后起之秀拉孟多堡（La Mondotte）以年产量不过8000瓶（300美元）的锐气，已逼退本堡了。◆



近年来平地升起的新星——瓦伦德罗堡。



欧布里昂堡

Château Haut-Brion

- 产地：法国·波尔多地区·格拉夫区
- 面积：42公顷
- 年产量：145000瓶

欧布里昂堡是一个历史悠久的名园，在14世纪已辟为葡萄园。1520年时属于附近利布尔讷市（Libourne）市长，1525年市长嫁女儿，遂将本园当嫁妆带入贵族朋塔克（Jean de

Pontac）之家。朋塔克家族也是一豪门巨富，事业兴隆，获得本园后遂花下巨资整园、盖房，今日本堡标签“注册商标”上的老城堡，即奠基于1550年。该家族还在英国伦敦开设有一个“朋塔克酒馆”，供应法国珍馐美酒，这个酒馆成为英国最时髦及知

识分子的热门聚集地，欧布里昂堡在该酒馆每瓶的卖价也超过一般外国酒3倍有余。

到了1749年，本园因继承而分家，2/3归入拥有玛歌堡的富媚（Fumel）家族。法国大革命爆发时，有先见之明的园主约瑟夫

（Joseph）放弃豪邸，散尽家财予穷人，因而被推举为波尔多市市长。但好景不长，在随之而来的大恐怖清算中，被推上断头台，时在1794年7月，本园随即被充公。革命狂潮过后的1801年，园子被约瑟夫的侄子买回并售予外交部长泰兰（Talleyrand），1838年复转售予拉路（Lalieu）家族。朋塔克家族在两年后把100年前散出去的1/3园区购回，名园复归一统，直至第一次世界大战结束，20世纪20年代又转手几次。1932年，在葡萄园经营不善、几近破落之际，转卖给纽约的一位银行家克拉伦斯·狄龙（Clarence Dillon）。据说狄龙本想买白马堡或欧颂堡，但由于当天天起大雾，狄龙一行迷失方向，而在欧布里昂堡落脚，正巧本园也有意脱手，遂得以成交。

狄龙之子克拉伦斯·道格拉斯（Clarence Douglas Dillon）于1954年时出任美国驻法国大使，晚年成为肯尼迪政府的财政部长。克拉



有“格拉夫之王”之称的欧布里昂堡。

伦斯·道格拉斯的女儿琼(Joan)嫁给卢森堡王子查理。她在丈夫去世后,1978年二度改嫁给慕西公爵(de Mouchy),也就是现在的园主。琼是一位干练的女强人,在1975年接掌了本园之后,励精图治,将本园由1966年至1974年的缺失一一改正,终成就了世界第一流的酒园。

英国启蒙时代大师洛克及美国杰斐逊总统都曾在其笔记中提到过他们造访本堡。欧布里昂堡在享有盛名200年后,到了1855年,波尔多推出的官方评鉴表中都是梅多克区红酒的天下,唯一的例外是产在格拉夫区的欧布里昂堡,与拉图堡、拉费堡、玛歌堡等共享一等顶级酒的荣耀。欧布里昂堡得此殊荣的另一个原因是它成功地逃过了格拉夫区到处肆虐、蹂躏葡萄园的根瘤蚜虫病,是唯一幸存的葡萄园,所以一直享有“格拉夫之王”的美名。

本园在两个平缓的小丘之上,海拔仅20余米,所种植的葡萄品种有55%赤霞珠、25%的梅乐与20%的品丽珠,树龄平均约30年,种植密度为每公顷6000株。由于收获时葡萄都经过手选,所以除非是一流的葡萄,否则全遭淘汰。欧布里昂堡采用电脑设备,以便对酒的发酵作精细的监控,也使用科学的方式来培

养葡萄种圃,但酿酒的方式仍遵循古法,即路易十五时代的特质——慢工出细活。本堡也和帕玛堡(本书第39号酒)一样幸运,能由一个家族长期负责酿酒。自1921年起就聘请到本地区最有名的酿酒师乔治·德马(Georges Delmas)负责酿酒。1960年起再由其子杰·贝耐负责,他无疑也是波尔多地区公认的酿酒大师,堪与彼德绿堡的木艾(Christian Moueix)齐名。德马采取剪枝法,将每株葡萄仅留一芽,使果实尽集精华。同时,80多



英国启蒙时代大师洛克最喜欢的葡萄酒——欧布里昂堡。

年来德马父子一直照顾本园，对各园区的葡萄特性如何了如指掌，所以能在应下工夫的地方下工夫！1989年，酿出了本园30年来的“冠军”酒，在酒界也被公认为几乎满分的“奇迹

酒”。该年份本堡的“得意之作”在市面上已经绝迹多时了。

发酵后的酒泵入全新的木桶，并以一种于17世纪开发的方式数度换桶，且在木桶中醇化24~36个月。本堡的特色是年轻时极淡、极清

香，且颜色不太深。其酒香是世界上最复杂的，同时有烟味、焦味、黑莓以及轻微的松露香。有的品酒家认为由舌尖就可以感觉出欧布里昂堡，所以它是一个可称为“美女”的酒。它气质逼人，而且越陈越美！无怪乎在每次蒙瓶品酒会上，欧布里昂堡总是被评为第一，因为它不会因经过严格的挑选、在昂贵的新橡木桶中被“侍候”超过两年，就散发出那种诱人的吸引力以及浓厚橡木香味，而是婉约地向品赏人眨眼，散出清新隽逸之气，行家们当然会给予最高的赞赏了！



19世纪欧布里昂堡的铜版画，今日欧布里昂堡的酒标签完全取材于此。

欧布里昂堡占地42公顷，每年产量为14.5万瓶。本酒也需要成熟期，至少要6年后才可饮用。著名品酒家帕克曾提到在他25年的品酒生涯中，唯一的转变是越发爱上欧布里昂堡，并认为这是他“年长与智慧”增长的结果！欧布里昂堡的魅力由此可以想见！

除了红酒外，欧布里昂堡也产极少量的白酒，但没有任何官方赋予的等级。其产量不多，年产量不过七八千瓶。这是本园酿酒师小德马要向勃艮第白酒之王梦拉谢（本书第87号酒）挑战的杰作。欧布里昂堡白酒园面积为2.5公顷，所采用的葡萄种是赤霞珠与赛美容（Semillon）各半。栽植与采收葡萄都严格把关，与红酒无异，但价格经常超过红酒。白欧布里昂堡有极浓郁的太妃糖、烤杏仁、鲜奶油与熟透李子的芳香，在口腔中持续不散，可以列入法国干白酒中价格最昂之列。和一般白酒不同，白欧布里昂堡至少要4~6年后才适合饮用，似其兄弟一般，需要同样长的“睡眠期”。

此外，提到欧布里昂堡不能忽略其姊妹园：欧布里昂教会堡（Château La Mission de Haut-Brion）。教会堡在法国大革命前是由一个天主教会经营的，故名为“教会堡”。本园

位于欧布里昂堡东邻，故地理条件完全一样。在大革命时本园被充公拍卖，以后本园迭经转手，直到1919年由瓦特内（Woltner）家族经营。1983年，由于园主移居美国加州，于是就将葡萄园卖给欧布里昂堡的帝龙公司，成为欧布里昂堡的姊妹园。几乎在过户的同时，欧布里昂堡的酿酒大师德马便解散教会堡原有班底，亲自坐镇指挥。把葡萄品种由原来的赤霞珠占60%的比例降为50%，提高梅乐至40%，再加上10%左右的品丽珠。葡萄树龄平均近40岁。同时，更换所有用来醇化葡萄酒的木桶，大约是七成，而在某些年份，例如1990年份全由新木桶酿出（平均24~26个月）。如此一来，教会堡已经俨然成为第二个欧布里昂堡，甚至在某些年份可能比欧布里昂堡更好。但在一般年份，仍以欧布里昂堡为佳。例如2003年份的教会堡上市定价为150美元，欧布里昂堡则为325美元。

教会堡采收葡萄比较晚，一般认为其酒颜色较深，酒体较重，和欧布里昂堡在年轻时属于“轻型”体质不同，反而比较接近拉图堡。至于价钱，平均每年是欧布里昂堡的六成左右。教会堡共有18公顷，每公顷的平均产量不超过3000升，每年生产酒约10万瓶，成熟期

约8年。读到此处，请勿认为教会堡是欧布里昂堡的二军酒。二军另有其酒，叫巴安·欧布里昂（Bahans-Haut-Brion），年产量9万瓶上下。二军酒也随之在品质上不断迅速上升，目前已是波尔多地区二军酒中的后起之秀。◆



欧布里昂堡的“姊妹酒”——教会堡，品质与欧布里昂堡时在伯仲之间。



产地：法国·罗讷河区

面积：1公顷

年产量：8000瓶



乍看之下会以为杜克酒是廉价的餐桌酒，这不能不怪罪这张酒标签，使得本酒显得“廉价”起来。

法国三大产酒区除勃艮第、波尔多外，还有位于法国东南部、马赛港以北、里昂与勃艮第以南一段狭长的罗讷河河谷，也称为“罗讷河坡”（Côtes du Rhône）。这个以

产制浓郁、酒精度较高且年产量可达3500万箱的酒区，又可以分成南、北两个河谷。北河谷较为重要，从北至南又可分为罗帝坡（Côte Rôtie）、克罗采·贺米达已（Grozes-Hermitage）与贺米达已（Hermitage）。南河谷则有著名的

教皇新堡（Châteauneuf-du-Pape）红酒。整个罗讷河区最珍贵的红酒，当推罗帝坡区的杜克酒。

罗帝坡（Côte-Rôtie）意即“烤干之坡地”，又以石灰土土色深或浅，分成“金坡”及“褐坡”。罗帝坡的名气比起波尔多地区显然是小得多，只有真正的行家才能慧眼识英

雄。占地150公顷的罗帝坡区已有2600多年的历史，当波尔多地区还没有种植任何一株葡萄，勃艮第地区也还是一片原始丛林、不见天日的蛮荒地带时，希腊人就在罗帝坡区种植葡萄树酿酒了。罗马人接踵而至，也在此地继续酿酒，且在附近东边坡下兴建了一个名叫“维恩”（Vienne）的小城，此城至今尚存，只不过远不及罗马人后来在奥地利中部成立的另一个城市维恩来得响亮。这个在奥地利的维恩即是现在的奥地利首都维也纳（英文名称）。

由于罗帝坡是法国最早开辟的葡萄园区域，所种植的多半是颜色深紫、涩味极重的西拉（Syrah）种葡萄。有人说这种葡萄是当年十字军由叙利亚带来的品种（因为当地有一城市即称为西拉），不过也有充分的证据显示这些西拉种葡萄应该是本地土种。

杜克园原本属德伏·卡杰（Dervieux-Cachet）先生所有。20世纪初他去世之后，

续由儿子小德伏·卡杰继承。由于新园主不善周旋官场，杜克酒园不论在土地或葡萄园的收成等事项方面，都会变成官方找麻烦的对象，搞得小德伏·卡杰终于精神错乱，在精神病院中度过了最后的40年。这场悲剧使杜克酒自1928年起就在市场上消失了，待其复出已是半个世纪以后的事了。

杜克园在园主发疯后，乏人照料而任其荒芜，终于因积欠税款过久，遂于1970年被拍卖给维大·福利（Vidal-Fleury）家族。新东主雇用一位“善酿师”积架（Etienne Guigal）先生任总管。积架师傅就任后许下重振杜克雄风的宏愿。1981年全国的葡萄重新种植成功，1984年开始采收，在1984年夏秋之交，葡萄树已成长得十分茂盛，在谁也不知将来结果会如何时，园主维大·福利家族将杜克转卖给了积架父子，积架父子于是成为杜克园的主人，也圆了老积架的另一个心愿：有朝一日，入主杜克园。

据法国酒学名家Casamayer的记载，小积架（Marcel Guigal）年方16岁时，曾经一人将杜克全年的收成，也是父亲精心试栽的葡萄扛下山去。到了1985年，葡萄采收后，老积架先生为了纪念往事，就问所有在园帮忙采收的

工人，有谁愿意独力将全部收获扛下山，他就将全年收获送给他，结果无人愿意一试。因为前一年试酿的杜克还没有成熟，谁也不知道这个复耕后的葡萄园究竟品质如何，纷纷敬谢不敏。过了一阵子，小积架夫妇与酿酒师傅三人一起将25~30桶去年酿制的杜克酒开桶试饮。这三人中，没有一人尝过半世纪之前的老杜克酒，当然，满室的欢呼声是可以预料的！

杜克酒在出厂前会在全新的木桶中醇化18个月，同时具



重出江湖的杜克酒，尚未引起人们的广泛注意。

有较高的酒精度、细腻且极稳定的品质。一般需要至少10年以上的岁月，才会使杜克趋向成熟圆满。杜克重出江湖的时间刚满20年，这是法国入选“百大”的名酒中资历仅比瓦伦德罗堡（本书第42号酒）深的一支，自然引起酒坛的重视。加上酒园面积仅有1公顷，每年仅有8000瓶的产量，价钱近年来开始飞涨。2001年份的酒（《酒观察家》杂志评为97分）在2005年年底美国的市价已达350美元，已非一般品酒人士可消受得起。杜克酒唯一显著的缺点，恐怕是其酒标的设计，乍看之下，十分容易使人误认是摆在超级市场、属于薄酒来（Beaujolais）之类的廉价餐桌酒！

积架酒园共有12公顷，另外还向40公顷的其他葡萄园购买葡萄酿酒，共有4个品牌。其中高级酒除杜克酒之外，还有两支。第一支名叫“慕林”（Côte-Rôtie la Mouline），面积1公顷多，年产量只有6000瓶，成为杜克酒第二。另一支名为“南多娜”（La Landonne），是位于褐坡上仅有1.5公顷的园地所产，每年产量也是6000瓶，也成为各方所搜寻的对象。价钱也一样，例如2001年份的3支本园杰作，在2005年年底美国的市价皆是350美元。所

以，积架先生和欧布里昂堡的德马先生一样了。不起。“一门三杰”的酒性差异不大，都有熟透梅子、咖啡、巧克力及橡木的香气，中庸的丹宁。除了南多娜比较生涩外，另外两支的实力在伯仲之间，都具有大家风范！至于积架的另一支“量贩酒”则只标明“罗帝坡”（Côte-Rôtie），年产24万瓶，味道平平、温和、中庸、稍带甜味，新的年份在美国平均为30美元上下。◆




有“杜克第二”之称的慕林酒，名气已经有逐渐超过杜克酒的趋势。





贺米达己（小教堂）

Hermitage, La Chapelle

 产地：法国·罗讷河区

 面积：18公顷

 年产量：100000瓶

贺米达己（Hermitage）的意思为“隐居地”。据说，1230年一位参加第五次十字军东征（1217～1221）的贵族武士史特林堡（Sterimberg）征战归来，他为了逃避悍妻的骚扰，独自来到罗讷河谷地北段的山上隐居，并于1235年在山顶盖了一座小教堂，作为祈祷之用，这个地区以后就被称为“隐居地”。贺米达己共有125公顷之大，主要生产红酒，间亦有少量白酒。

目前，在罗讷河谷北部有一个城市名叫贺米达己（Tain-l' Hermitage），著名的隐居地红酒即产于其山坡上，享誉数百年而不衰。1902年法国总统卢贝（Loubet）访俄时，沙皇尼古拉二世曾以陈年的隐居地酒。卢贝总统十分惊讶地频向沙皇询问何以知其珍贵，沙皇答俄国皇室250年来向购此酒，从未间断，并且陈放适时后方可饮用。卢贝总统这才知道隐居地酒早经沙皇御饮多年了。

由于本隐居地酒村面积达125公顷，共有17个小产区，加上盛名在外，所以许多酒商会鱼目混珠，使得隐居地酒和勃艮第的伏旧园酒一样，良莠不齐，因而必须慎选酒园。隐居地酒村中最重要的一个酒园是沙布勒·安内酒园（Paul Jaboulet Aîné）。本园在罗讷河区共有124公顷的园地，位于隐居地山区的园区共有25公顷，其中18公顷酿制红葡萄酒，7公顷酿制白葡萄酒。本酒园在1834年就已建立，可以说是罗讷河地区最具代表性的酒园，生产十三四种各式红、白酒，年产量达330万瓶，其中六成外销。提起罗讷河的酒商而不提本园，就像提起勃艮第沃恩（Vosne）而不提康帝酒园一样！

安内园区由海拔130米开始至250米为



贺米达己（隐居地）山上的小教堂是本园区的地标。



止,土质在较低处以沙土、碎石土与沙石块为主,偏高处(200米以上)的土壤则以棕色的粗土与岩石土为主。表层土壤厚度在0.6~1.5米之间,在此之下就是岩石。山坡的坡度为60度,因此必须采取梯田式的耕种方式,以及以绳索运送东西。平均树龄约为35岁,几乎清一色为西拉种。采收自10月初开始,进行15天。葡萄篮外表看起来类似雪橇,但它们以绳索运送。由于葡萄园上下高度差距达110米,所以全园葡萄成熟的时间也相差10日之多,因此每次只需20~30人就可采收完毕。葡萄压榨发酵后存入木桶醇化15个月,每年有三成木桶是全新的。醇化期满再换3~5次木桶后予以重组,使得每桶味道能够一致。安内酒园在每个园地产制的红、白酒都各有名称,例如在隐居地园区酿制的红酒命名为“小教堂”,年产可达10万瓶左右。白酒命名为史特林堡骑士(Le Chevalier de Sterimberg)。史特林堡骑士可以很年轻(两年左右)时就饮用,清新、微甜,是支可以使人十分愉悦、在任何时刻享受任何美食的好佐餐酒!

一般而言,隐居地的酒是以酒劲、丰满著名,是一种阳刚味极重的酒。品酒名家休·约翰逊便称之为“男人之酒”。“小教堂”在年轻

时充满了橡木味,掩盖了其他气息,因此饮用者大多不喜此时颜色深红呈紫、也不晶莹可爱的“小教堂”。至少要过了10年之后,酒性才变得柔和一些,颜色转淡,“小教堂”才开始散发出一种柔中带刚的个性,比起波尔多一流的顶级酒并不逊色,但是价钱却与波尔多相差甚多。

据说在19世纪时,波尔多地区一流的酒厂,例如拉图堡与拉费堡会到隐居地酒村来购进成批的酒,偷偷地掺进自家的酒中,以加重其口味、劲道与色泽。但这个传言无论如何拉图堡与拉费堡的人也不会承认,这大概也证明“小教堂”的口味颇有“霸气”吧!◆



“小教堂”的“白兄弟”——史特林堡骑士,标签上的史特林堡身着十字军东征时的戎装。


(上页)贺米达己的“小教堂”酒飘逸隽永,仿佛不食人间烟火的隐者。背景为北京中央美术学院孙景波教授的油画《悠然见南山》(35cm×25cm,作者藏品)。



拉雅堡

Château Rayas

 产地：法国·罗纳河地区

 面积：15公顷

 年产量：25000瓶红酒，2000瓶白酒

1333年，罗纳河河谷南端阿维尼翁（Avignon）北方25千米处，波尔多教区枢机主教、当时的教皇戴高斯（Bertrand de Goth）在此建立避暑夏宫，称其为教皇新堡（Châteauneuf-du-Pape）。这里也是一个产酒区，总共有3000公顷之大，以酿制红酒为主。教皇新堡酒一般而言口味重、酒精浓度较高（可达14度），并且价格实惠，逐渐与薄酒来

一样成为大众化酒。但众人皆醉时，也会有独醒者，这个“鹤立鸡群”的醒者中，最著名的便是拉雅堡。

拉雅堡的园主雷诺（Raynaud）贵为将军，本来对酿酒毫无兴趣，他的兴趣是狩猎。为了打猎方便，他买下了一个不怎么起眼的小葡萄园拉雅堡。这个园区并不是一般人所

欣赏的园地，例如教皇新堡的葡萄农通常喜欢有大小碎石的田地，石子易于吸收和保持热

量，葡萄因此都种在石海中；但本园却尽是沙地。当地人希望有充分的日照，但本园却全是朝北方向。另外，本园区还有2/3为林地，欲开垦成葡萄园恐怕还需大费周章。所以，当外行的雷诺将军买下本园时，左邻右舍的酒农们都为他捏了一把冷汗。

法国各地（甚至全世界）的酿酒多以一两种葡萄混合酿制，极少使用三四种葡萄，但新堡酒却反其道而行，最少使用4种，最多可使用到13种葡萄。为了达到酒的颜色、香度、饱满、丹宁、久藏性、复杂性等目的，各掺一些葡萄混合酿制，虽然可使酒质复杂度提高，香味、口感也令人满意，但这种好比“拼装车”的产品也因此失去了独特的风格，而且饮用后容易“上头”。新堡酒之所以不能成为名酒，其理在此。

有鉴于此，将军摒弃此一传统。拉雅堡几乎完全使用本地最主要的歌海娜



和帕玛堡一样，拉雅堡也是一个“将军园”。

(Grenache)葡萄,偶尔掺入其他例如西拉种,但决不使其超过一成。同时树龄极高,平均至少达到35岁以上,因此是一种标准的“纯酿酒”。

园中沙土不能保热且大量的林地与朝北的地势都使得本园的葡萄必须生长在较凉爽的环境中。葡萄的糖度、酒精度也许不是太高,但是味道却反而集中。同时,在酿造的过程中,雷诺严格执行品管,凡有不合格者一律淘汰,列入二军酒枫沙列堡(Château Fonsalette)。他也不迷信全新木桶的神奇效力,但相信长期醇化的功能,因此所有拉雅堡的红酒都会在二手的木桶中醇化2~3年之久。拉雅堡共有15公顷,红酒园为13公顷,白酒园为2公顷。红酒每年可酿造约2.5万瓶,白酒为2000瓶,每公顷产量之低(红酒2000瓶、白酒1000瓶)自然反映到其价格上,也被公认为是新堡地区的冠军之作。但实际上拉雅堡不是新堡酒,故不能代表新堡酒。

1996年11月,我曾在温哥华市品尝了1993年份的拉雅堡。年份虽尚不足,但已经呈现出明亮清澄的枣红色色彩,酒味极含蓄,又不失温柔、饱满,入口后会有一股熟透樱桃的芬芳气味!拉雅堡可以久藏,且最好要10年以后才

开瓶。不过拉雅堡也有不够稳定的缺点,有时水准不免令人失望。

将军看待本园杰作,就如同看待自己的部队一般感到十分自豪。如果他造访一家餐厅发现菜做得太差,却也供应拉雅堡时,一定会拒绝继续供酒给该“烂店”,以免糟蹋了美酒。这也是这位已逝的传奇“将军酒农”流传甚广的一则轶事。◆



在教皇新堡中鹤立鸡群且特立独行的拉雅堡。1995年份本堡在2006年重新被《酒观察家》评审,结果获98分,为本产区第一名。当年市价为75美元,今已涨至312美元。



钻石溪酒园

Diamond Creek Vineyards

产地：美国·加州·那帕谷

面积及年产量：火山园：3.2公顷，16000瓶；湖园：0.3公顷，1700瓶；碎石草原园：2.8公顷，7500瓶；红石园：2.8公顷，12000瓶

长久以来，美国的葡萄酒产量虽然大，但大家一想到美国葡萄酒就会立刻会联想到一幅用机器大规模采收葡萄（所以也就连叶子上的蜗牛、毛虫一并搅入了葡萄汁内），葡萄汁在冰冷无情的不锈钢桶内发酵与成熟，尔后在电动传送带上一瓶瓶地贴上标签、装箱，然后运到超级市场及连锁商店的情景！没有人敢将美国葡萄酒拿来和法国酒相比较，更不要谈与法国一流葡萄酒一决胜负了。不过，这个“偏见”恐怕要修正了！本书收入的“百大”名酒中，产于美国的就有13支，超过千百年来以产酒、饮酒知名的意大利与西班牙的入选总和。

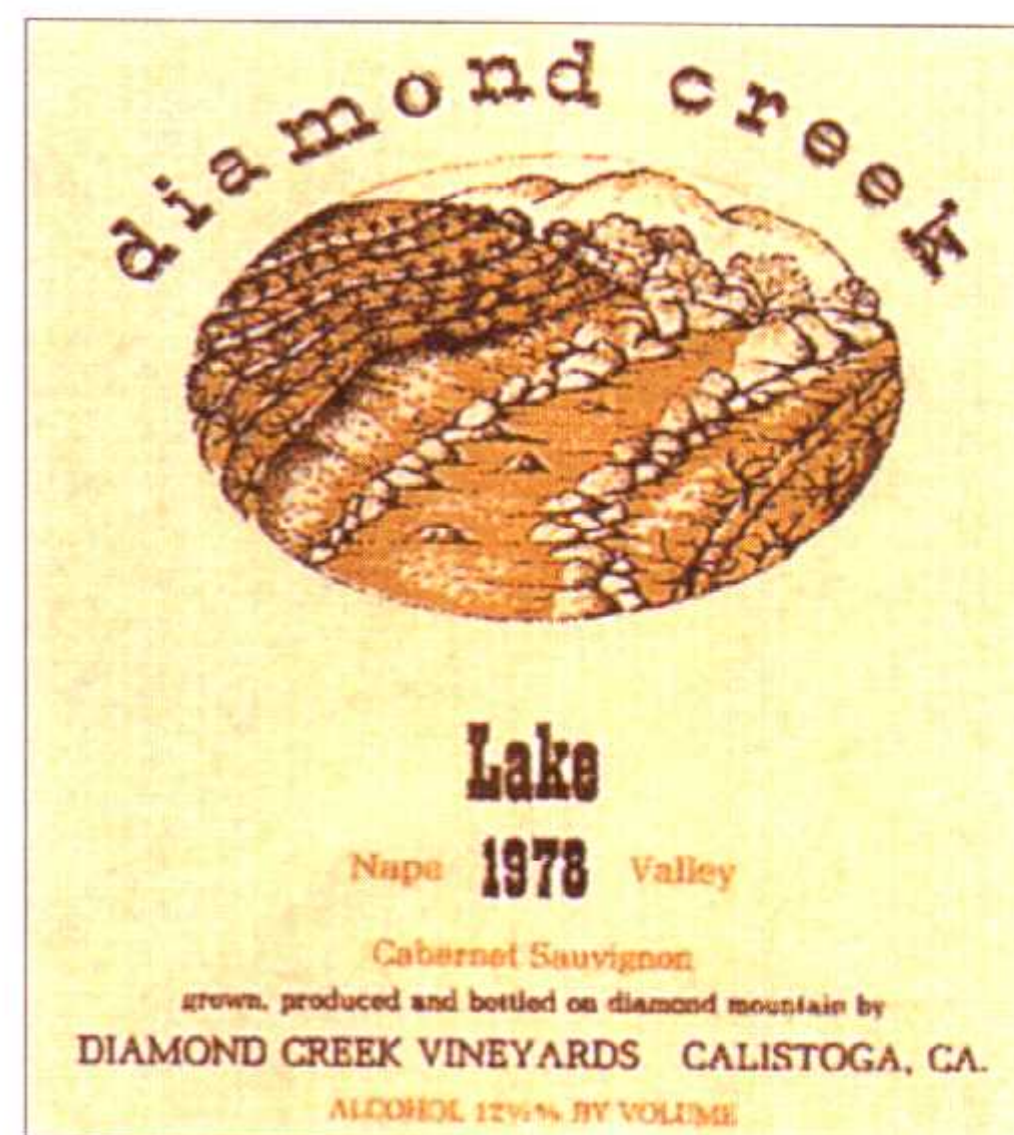
美国葡萄酒的成功绝非偶然，无一不是出于园主几近宗教式的热忱，方有今日的规模，加州著名的钻石溪葡萄园的园主布朗斯坦（Al

Brounstein）就是一个例子。

美国名酒多产于加州的那帕谷（Napa Valley），那帕谷位于旧金山东北方向80千米处。在这个方圆1.4万公顷、长达40千米的

狭长地带，遍布着约150个葡萄园。钻石溪位于峡谷南部尾端一个名为“钻石山”的山脚下。钻石山虽名为“钻石”，但不生产钻石，而是土质肥沃的火山岩。布朗斯坦本来经营一家有相当规模的西药批发公司，1967年，他放弃了原来的事业，在那帕河谷钻石溪的火山岩地区购得一块35公顷的土地，并逐渐整理出8

公顷的园区。当他发现这些土地的土壤都不一样时，便仿效法国勃艮第酒农传统的做法，依照每块土地的特质酿成不同的酒，没想到却获得了丰硕的成果。经由媒体的大力推介，



钻石溪酒园最昂贵的“湖园酒”。

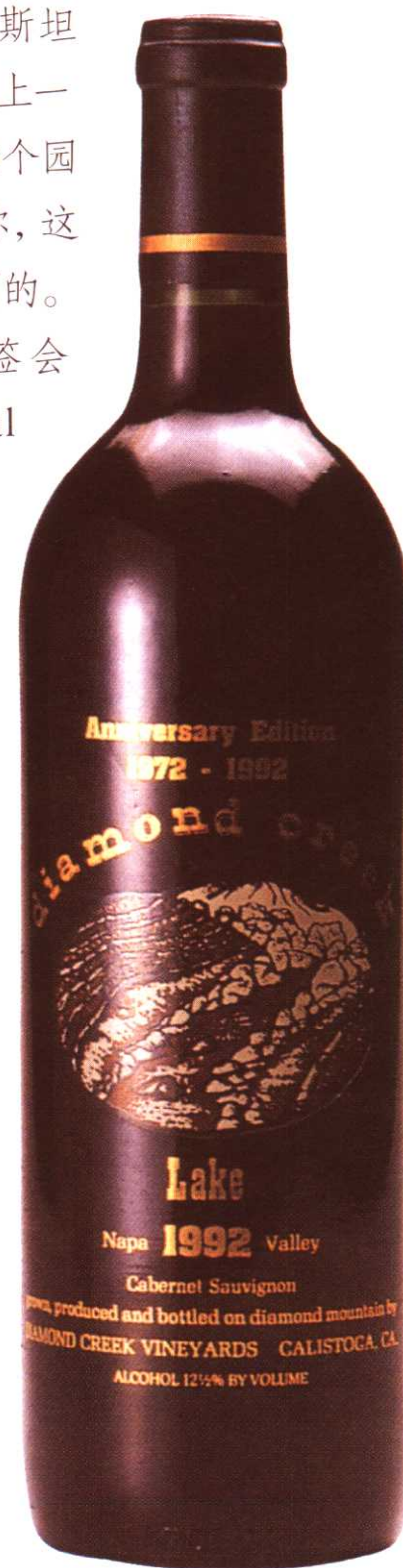
布朗斯坦成为另一个“美国之梦”的代表。

位于峡谷谷底的钻石溪本来只包括3个不同的园区：火山园（Volcanic Hill）有3.2公顷，位于一个朝南的丘陵地上；2.8公顷的红石园（Red Rock Terrace）在溪谷朝北，土壤含大量的铁；两园之间有大约2.8公顷较平的碎石地，故名为“碎石草原”（Gravelly Meadow）；第四个园区最后才开辟，这是在谷底，靠湖边，仅0.3公顷的湖园（Lake）。在葡萄种植方面更是费神，采取每公顷2000株的密度标准，每棵留着4条芽苗。这些葡萄树苗是取自波尔多一等顶级酒园的根芽，都是出自名门之后！

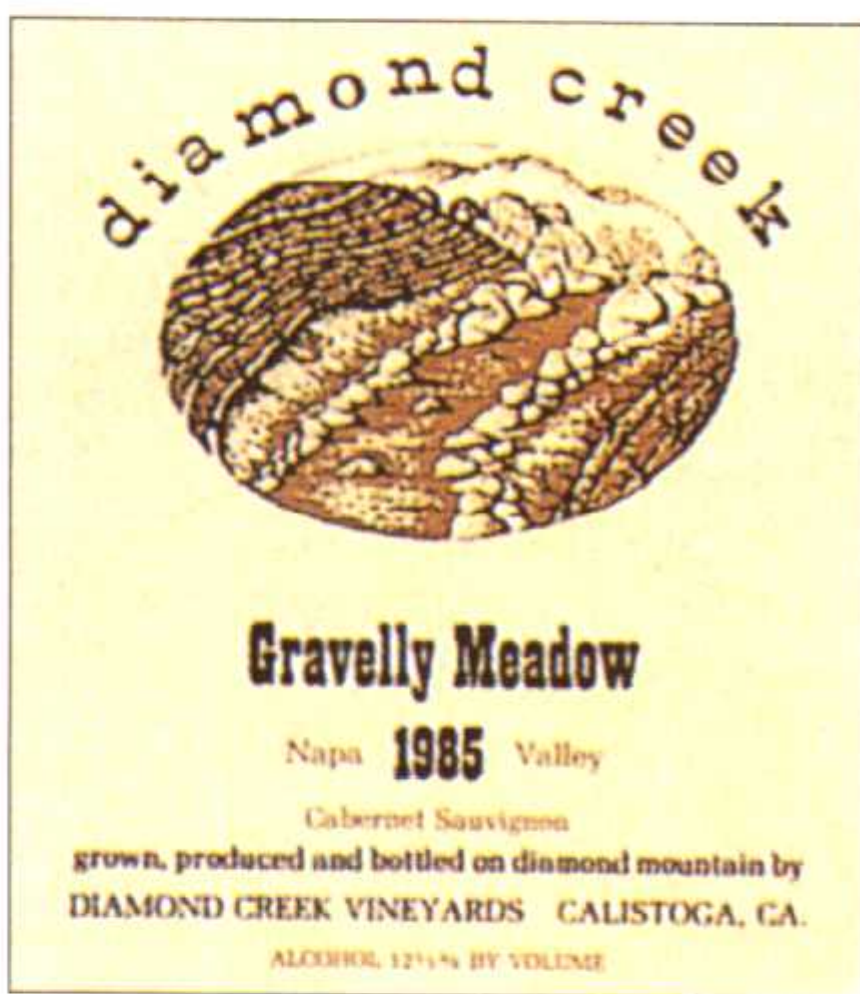
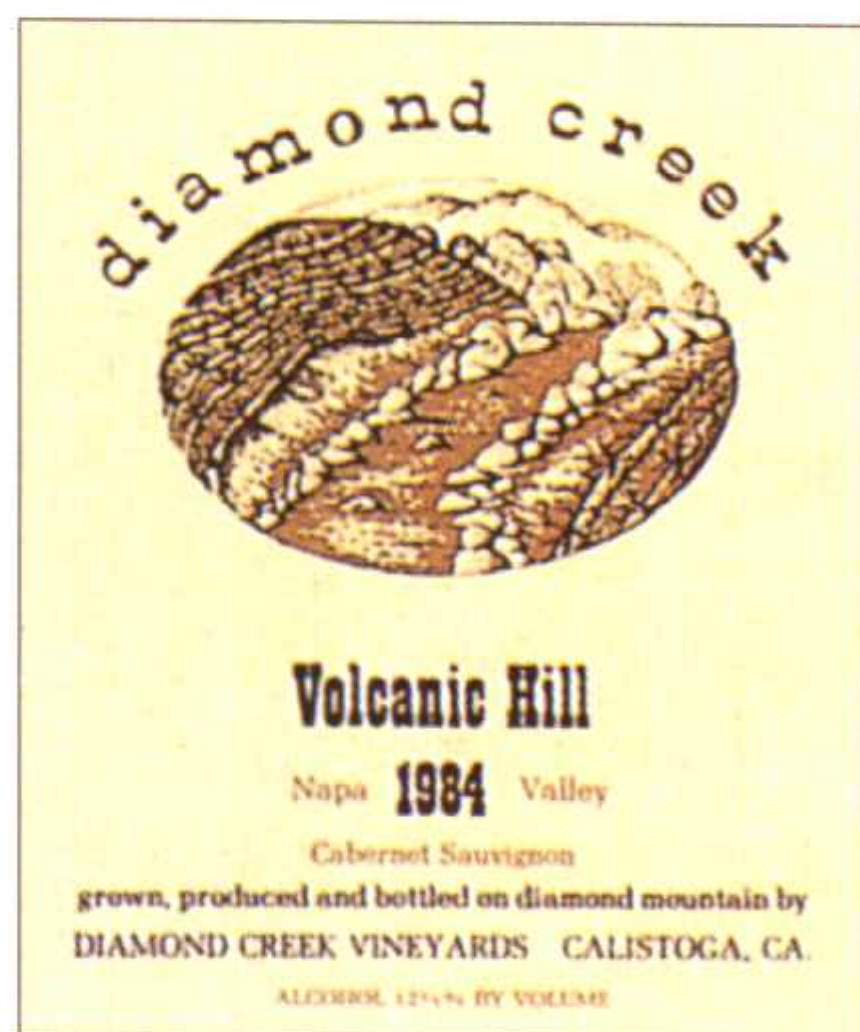
葡萄树的年龄大约为35岁，不同品种各占以下的比例：赤霞珠90%、梅乐6%、品丽珠4%。布朗斯坦在酿酒技术方面显然取法于勃艮第，但却不模仿勃艮第最常用的黑比诺种，理由是天气及特殊的地形都不允许。葡萄采收一切使用人工，挑选过程十分严格。4个葡萄园基本上各自酿酒、装瓶，仅有湖园可能和碎石草原园混合酿酒。布朗斯坦坚持这种分区酿酒的原则，他曾经发过誓：假使真有一天康帝酒园把罗曼尼·康帝和塔希、李其堡搅和在同一个酒桶里，他才会把钻石溪的4种酒混

酿在一起！园主布朗斯坦甚至会在有些年份贴上一块特制的标签，标上3个园区（湖园除外）的名称，这是作为慈善拍卖酒用的。在不好的年份，标签会印上“特选”（Special Selection）或“第一次采收”、“第二次采收”，表示葡萄是在下雨前或雨后采收。1991年便有6种不同的标签！这位搞西药出身的园主恐怕真的怕“混酒”和“混药”一样可怕，当然也可看出他的执著及一丝不苟！

钻石溪的酒在第一阶段酿造时，使用加州产的红杉木桶，后半段的成熟期则使用由法



这是纪念湖园诞生20周年的精酿纪念酒，酒标直接印在瓶上，十分别致。在温哥华出售此瓶佳酿的酒店老板告诉我，全加拿大仅此一瓶！



钻石溪园酒标签上均注明不同的产区，上为火山园区，下为碎石草原园区。

国进口的木桶。22个月的醇化期中需换桶4次，新、旧桶的比例约五五开或四六开。每公顷的收成约为5000升，所以酒园每年的总产量（以1994年为例）总共约为3.8万瓶。本酒只卖给私人客户、固定经销商及餐厅。

4个园所酿造的酒各具特色。例如火山园的葡萄酒表现出地底的火热，这是4种葡萄酒中最强的，味觉丰富浓密、丹宁酸高，像是一个面色红润、精神饱满的青年，可以久存。红石园的果味较多，虽然与第一种很接近，但比它更优雅、更富弹性。碎石草原园较清淡，有时较具矿物性，丹宁味虽凸显，但会随着时间的流逝而变柔。

仅于1978年、1984年、1987年、1990年、1992年、1993年、1994年单独出产过的湖园是优雅中见精巧、温柔。除了湖园因产量少以至一瓶难求而使价格高涨外，其他3园所生产的酒的价格大致相同，1992年份的在美国上市时的市价为50美元左右一瓶。而湖园上市价为200美元一瓶，成为美国最贵的葡萄酒，因为年产量仅1700瓶，当然是一瓶难求。

2006年7月，我收到酒厂寄来的参加酒会

邀请函，并附有2004年份上市的价目表。该价目表表明，湖园今后只供拍卖用，其余3园每瓶188美元，园方尚有部分1992年份的湖园酒，售价431美元。◆

酒是天赐的九月果汁。


——伏尔泰
(法国作家)



开木斯园（特选酒）

Caymus Vineyards, Special Selection

 产地：美国·加州·那帕谷

 面积：5公顷

 年产量：24000瓶

开木斯葡萄园地处加州那帕谷路德福特（Rutherford）镇以东的“名园带”上。环绕开木斯的蒙大维（Robert Mondavi）、柏列

（Beaulieu）、玛莎园（Martha's

Vineyard）都是大名鼎鼎的酒厂。

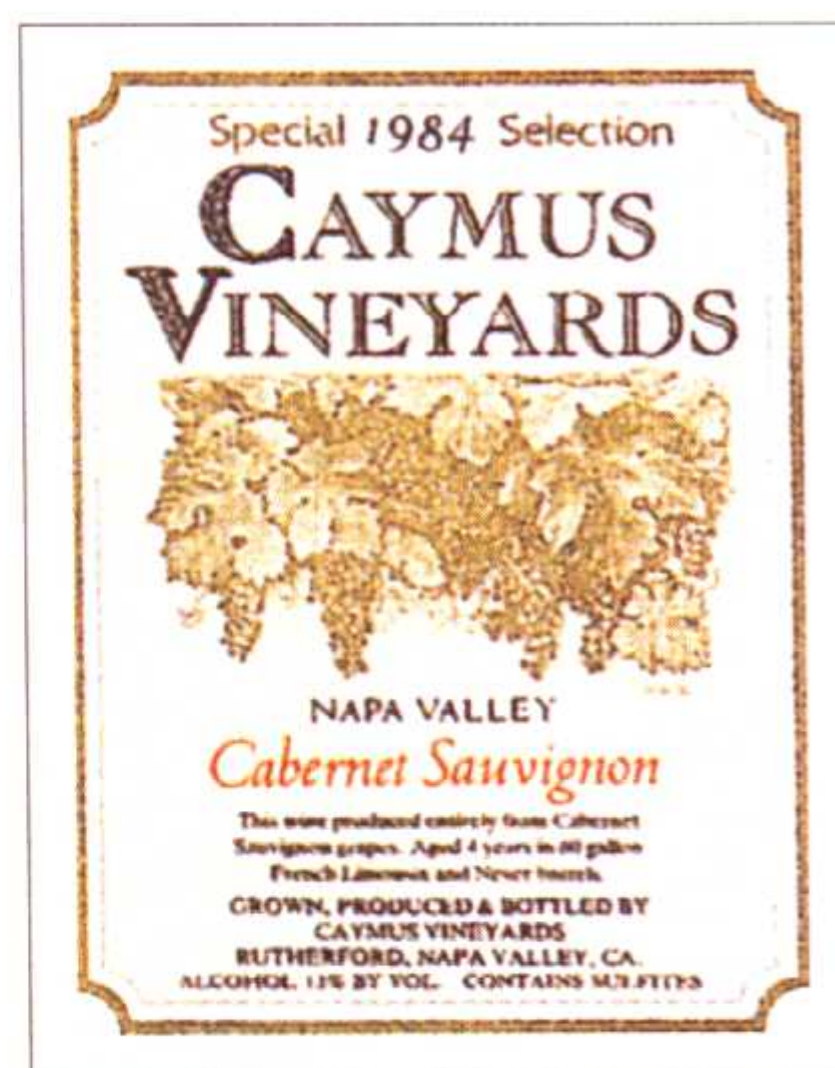
园主瓦格纳（Wagner）经营葡萄园的历史并不长，1906年买下原属于西班牙人的开木斯园来酿酒，旋因美国禁酒令的颁布而戛然中断。禁酒令规定，除药用或作为天主教弥撒圣酒之外，禁止一切酿酒，开木斯园因此必须砍掉葡萄树，改种桃树和梅树，直到老园主的孙子查理（Charlie）在20世纪60年代重新设园种植葡萄树后，情况才有所改变。但查理最初并不直接酿酒，而是将葡萄卖给邻居酿酒。1971年，查理鼓起勇气开始挂牌酿酒。当时，查理告

诉他的儿子恰克（Chuck），如果酿酒不成，只有卖掉家园一途！儿子年方20，即辍学返家帮忙！此番初试啼声，虽未能一鸣惊人，但也赢

得一些掌声。1975年开始把几块上好园区所产的葡萄酿成特选酒（Special Selection），终于尝到成功的滋味。

本园酿制特选酒的酒园是位于路德福特镇边、那帕河边的一个5公顷的园地，土壤为火山土，上面铺盖很厚的碎石土。葡萄种植密度不高，每公顷仅有1600株，全部种植赤霞珠。由于老天帮忙，平均收获量每公顷为5500升，比法国“法定产区管制”（AOC）标

准规定每公顷限量在4000升，本园产量算是超收了。瓦格纳投身酿酒业时间虽不长，但却力求完美。葡萄的采收当然是用手工，新酿的



开木斯是加州最大的酒厂之一，酿制各种美酒，这是其拿手作品“特选酒”。



能使人对美国酒产生信心的赤霞珠特选酒。

特选级葡萄酒的醇化过程也显出独具匠心的特色。为避免新酒染上太重的橡木气味，本园不像一般名酒园会将发酵后的汁液直接泵入新木桶，而是泵在只用过一两次的木桶中醇化三四年，待成熟后才放入纯木桶中加强其味道的复杂，数月后才装瓶，所以颇类似彼德绿堡“混桶”的做法！这种精心设计的醇化，赋予它一种特殊的优雅、细腻与丰富的感觉。

1984年，本园成园后就担任酿酒师的Randy Dunn离职后，84岁的查理就将酿酒的工作交给儿子恰克负责。本园的经营理念是以法国勃艮第的“绝世名园”康帝酒园

为效法对象的。本园除了精酿特选酒外，也酿制普通级的“那帕谷·赤霞珠”。另外，也收购别家园区的黑比诺、金粉黛（Zinfandel）等红葡萄及各种白葡萄，酿造各种红、白葡萄酒。也有二军酒“自由学校”（Liberty School），因此挂上本园招牌的酒年产量竟有72万瓶之多。

但特选级仅有约2.4万瓶，它们的品质绝对是一流的。美国《酒观察家》杂志在1989年挑选的“年度之酒”便是开木斯的1984年份特选酒，5年后（1994年），1990年份的又再度夺魁。1985年份的也当选1990年第二名的“年度之酒”，次年（1991年）的“年度之酒”第三名又是本园1987年份的杰作。6年内（1989～1994年）两次夺魁，居亚军及季军各一次，且10多年来其评分从未低过90分。所以，《酒观察家》杂志称开木斯园特选酒是品质最恒定的一支酒。特选酒上市时（如2002年份）市价约为136美元。

近几年来，本园为了使特选酒能产生浓郁的风味，能在加州崛起的新秀中领先，也不再专用本园葡萄酿酒，而是向整个那帕河谷觅寻好葡萄，以维持声誉不坠！◆



鹿跃酒窖（23号桶）

Stag's Leap Wine Cellars, Cask 23

 产地：美国·加州·那帕谷

 面积：45公顷

 年产量：12000瓶

话说某希腊裔美国教授在著名的学府芝加哥大学教授希腊文化史，某日忽觉孜孜埋首于书堆中岂不是浪费生命？或许也是感受到希腊酒神狄厄尼索斯（Dionysos）的召唤，不由得走出书房，奔向酒园。先投那帕谷的Souverain园，后赴著名的蒙大维（Robert Mondavi）酒园担任土壤分析师，放下身段从基层干起。终于在1972年，这位“前教授”维尼亚斯基（Warren Winiarski）召集了一些同好投资人，在那帕谷东侧山坡的央特维尔镇（Yountville）附近买了一个园地，开始尝试自己种葡萄、酿酒。面积只有18公顷的园地过去一定是个打猎的绝佳场所，所以名为“鹿跃”（Stag's Leap）。嗣后又陆续将邻近的园地，如在1986年购入的内森·费（Nathan Fay）等兼并成为一个大型酒园。

本园可以说是一个“全功能”的酒园，总面积达45公顷，年总产量可达到接近170万

瓶，每个园区依照土壤、气候等特色，种植红、白葡萄。所以，本园不仅生产红酒，也生产白酒，如较甜的雷司令（Riesling）及不甜的霞多丽，但红酒则是本园的成名作。葡萄种植密度每公顷在1100~3700株，品种多为赤霞珠（90%），余为梅乐。前者的种植密度较低，后者的种植密度较高。土壤是由火山土及黏土含量高的冲积土构成的。红酒初酿后经过严格的筛选程序，雀屏中选者作为23号桶的原料。列入23号桶等级的酒会在木桶里醇化16个月左右，木桶全由法国进口的全新木料制成。至于其他较差一些的酒，会以其他园名，如1989年开始以Fay或SLV出售，但也是颇有水准的红酒。

1972年本园开始酿酒，1973年份的23号桶在1976年法国巴黎的蒙瓶评审中夺得头奖，1970年份的木桐却屈居第二。鹿跃果如“鲤鱼跃龙门”般地一夜成名。当然，把两个

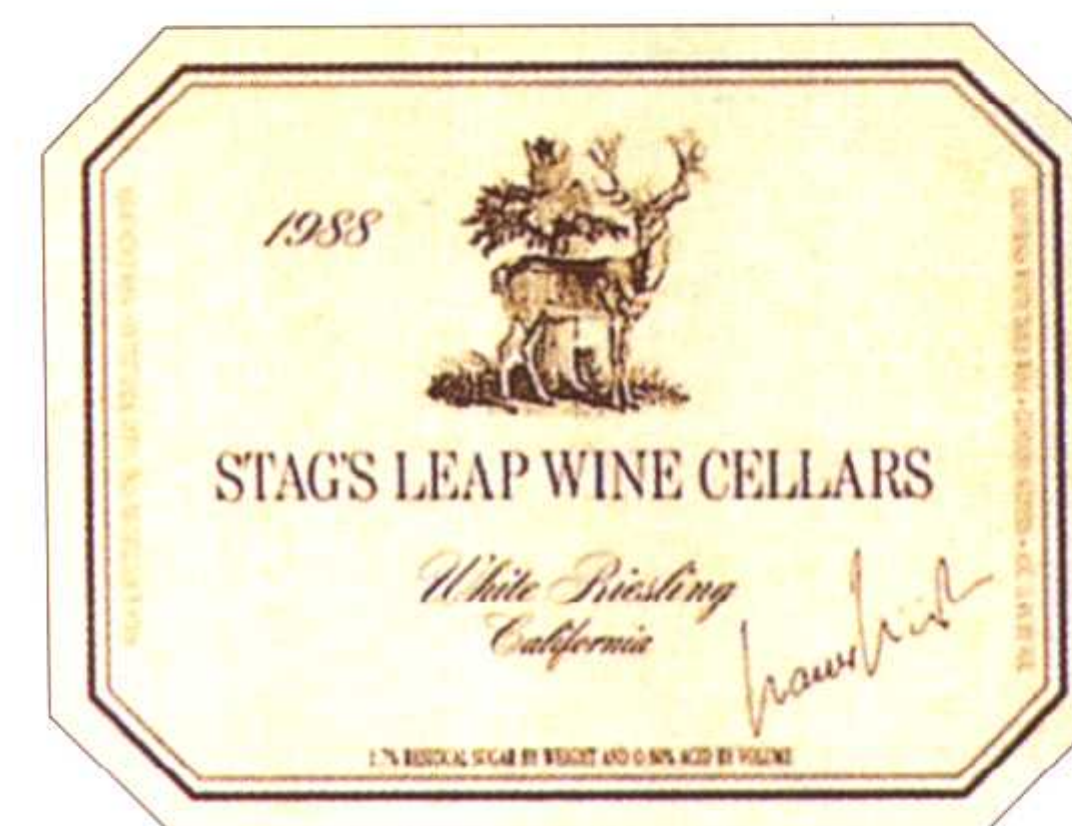
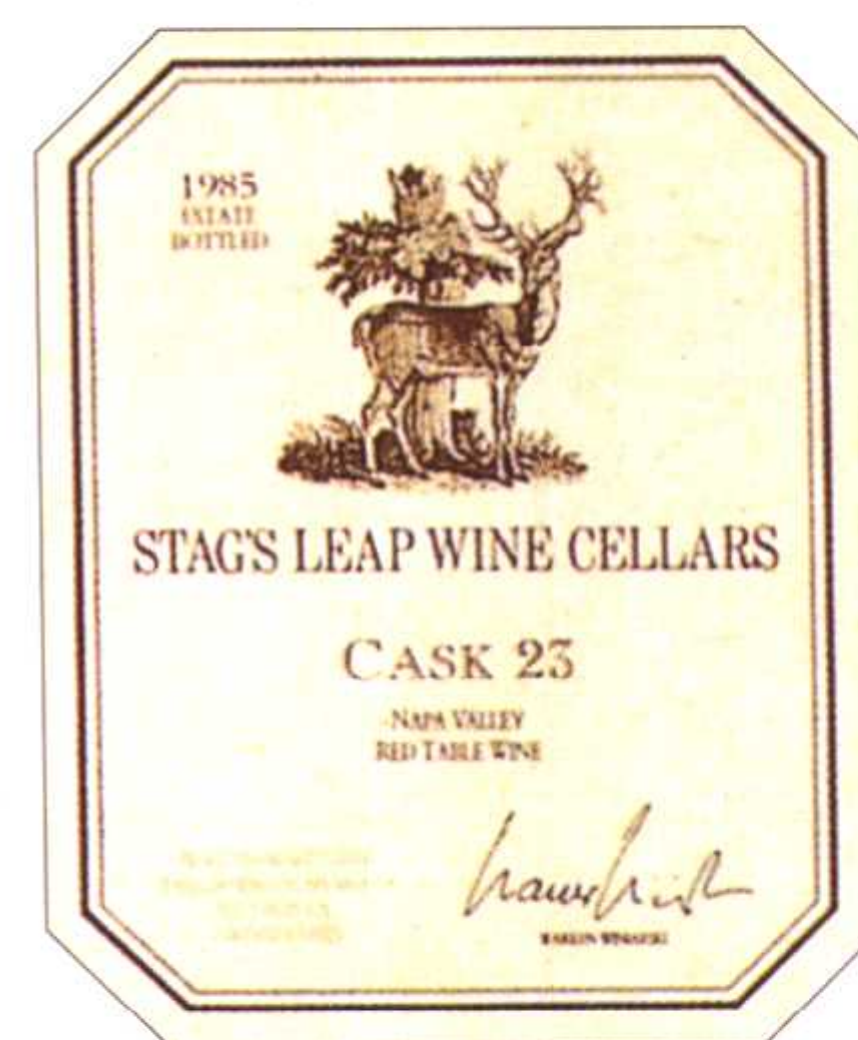


年份不同的酒放在一起评比并不正确，许多人为木桐抱屈，但至少证明“新秀”鹿跃的品质绝对是世界一流的，故每年限量生产1.2万瓶，成为美国最昂贵的酒之一。1985年第一号作品（Opus One）上市价为50美元，但23号桶就以75美元上市，唯有钻石溪湖园在3年之后破了这个纪录。当年美国总统里根在白宫宴请戈尔巴乔夫时，就是饮用鹿跃23号桶酒，一改白宫使用柏列（Beaulieu）的传统。大概曾任加州州长的里根比历任总统更“识货”吧！英国女王伊丽莎白二世在其私人游艇上庆祝里根总统的结婚纪念日时，也是以此酒助兴。鹿跃23号桶酒有深红的颜色，反映出炭烤咖啡、橄榄、巧克力的复杂味道，并有细腻、密集的结构。此酒的后劲很强，放上10年让它更成熟后，会显出极度的和谐、丰满。园主维尼亚斯基形容自己的“杰作”为：戴着丝质手套的铁拳，唯有被它一击后才知其威力！

在1976年巴黎蒙瓶大审中夺冠的鹿跃23号桶及其他出尽风头的美国酒，被酒界“拥法派”讥评、怀疑的最主要立论为“恐没有陈年的实力”。30年后的2006年5月24日，当年主办“大审”的酒评大师Steven Spurrier再度举办“重审”大赛，由伦敦及加州两组评审重新

蒙瓶测试，结果1973年份的23号桶在伦敦组获第三名，在加州组获第二名，总评则为第二名，输给两组皆夺冠的美国酒利吉园（蒙特贝罗，见本书第59号酒），鹿跃23号桶终于以30年的时间保持了荣誉。

另外，鹿跃酒窖附近另有一家酒厂名为鹿跃酒园（Stag's Leap Winery），园东本为Carl Doumani，1996年此酒园卖给了著名的酒园贝灵哲（Beringer）总裁Micheal Moone所组成的财团Silverado Partners。这个酒园共有近50公顷，1995年年产43万瓶红酒，品质中等，因此不能和鹿跃酒窖相混。两者并没有任何关联，由于名称极相近，消费者容易混淆，所以两家也曾为了使用“鹿跃”的名称打过官司。结果谁也没赢，各用其名至今！◆




鹿跃酒窖除了酿制拿手的23号桶酒之外（上），也生产德国风味的雷司令白酒（下）。

（上页）美国国宴上最得意的压轴酒——鹿跃23号桶酒。左边是广东石湾陶艺名师周永锵的作品《罗汉》（1991年塑，作者藏品）。



啸鹰园

Screaming Eagle

 产地：美国·加州·那帕谷

 面积：35公顷

 年产量：6000瓶

时令进入三月小阳春，时时可听见春雷乍响，似乎要震醒万物，重新开始一年的生活。突然，由美国加州传来一个让所有爱酒人士竖耳倾听的消息：啸鹰酒园已经悄然易主。到底啸鹰园是何方神圣，值得大家关注它的转让？

提到“啸鹰”（Screaming Eagle），稍知美国历史（或战争史）的人都会知道，这是美国

最引以为傲的第101空降师的别号。这支成立于1942年的部队，在诺曼底登陆之战中出尽了风头，再经过电影《最长的一日》的宣扬，第101空降



美国第101空降师的“啸鹰”臂章。

师简直成为美军的代表、美国的荣耀了。该师以一只张嘴白头鹰鹰头为队徽，在1965年7月底作为美军介入“越战”的第一支部队进入越南后，东南亚人民对这只“啸鹰”背后所代表的意义已再清楚不过了。

这只“啸鹰”在1992年时，被一位46岁的前土地捐客与房地产商珍·菲利普斯（Jean Phillips）拿来当做酒园的名字。菲利普斯小姐在1986年看中了一处位于那帕河谷南端的土地，在著名的鹿跃酒区稍北方不远处的橡木村（Oakville）东边山坡上，买了一片30公顷的葡萄园，开始了转行种葡萄的生涯。

本来菲利普斯并没有酿酒的念头，她也并不是一个美酒的疯狂者，购买葡萄园只不过出于流行风尚，也打着投资、等土地价值上涨的算盘。一开始这片园区已种植有各种葡萄，菲利普斯将出产的葡萄卖给附近酒厂。卖了3年的葡萄后，精于算计的她，算出这不是有利的

行当,于是决定由果农改为酒农。

当初,菲利普斯买下这片葡萄园时,只有不到半公顷的园区种植赤霞珠葡萄,且只有可怜的80株,其他都是白葡萄。菲利普斯决定用这80株葡萄开创自己的新希望。她辛勤照料这批葡萄,等其成熟后,亲自采收,在她简陋的、比车库大的库房中,以简陋的设备榨汁酿酒,酒汁就放在塑料桶内,这是标准乡下酒农的土酿酒法。尔后,放在新的橡木桶中醇化。

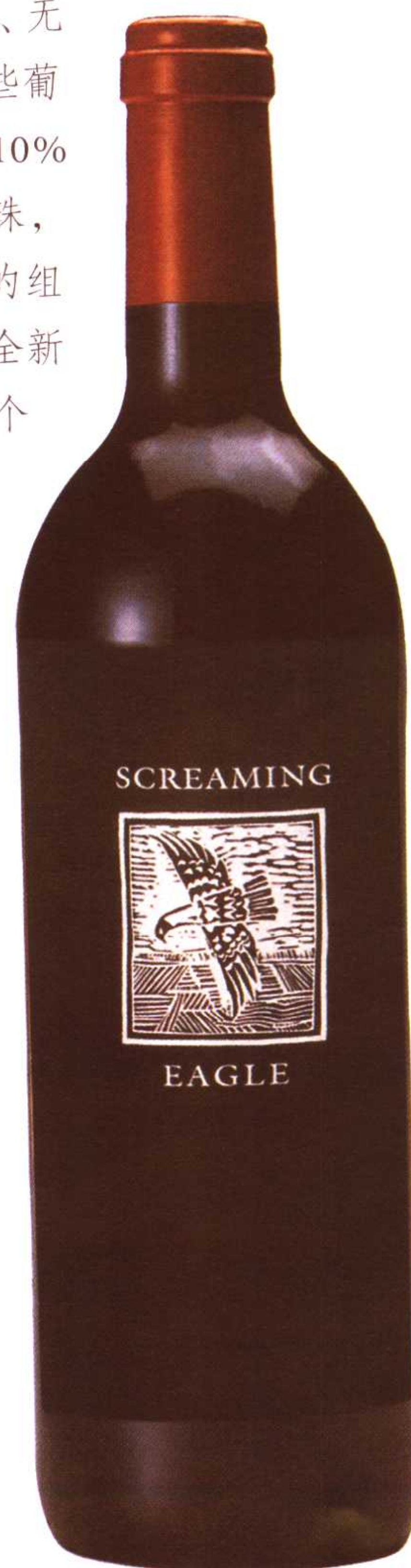
等到一年后,菲利普斯怀着忐忑不安的心情,装了几瓶样酒拿去给附近罗伯特·蒙大维酒厂的朋友试试,想听听他们的意见,或许她的酒厂可以转行酿酒以增加收入来偿还这笔购园的费用。没想到,酒厂的朋友大为赞赏,建议她装瓶出售,菲利普斯便开始决定走上酿制顶级酒的行列。

菲利普斯自称自己是完美主义者,且受到罗伯特·蒙大维的诸多启示。蒙大维在1998年出版的自传《收获的喜悦——我追求卓越的感情》(The Joy of Harvest—My Passion for Excellence),相信契合了这位新园主的雄心。

于是菲利普斯将“追求完美”实践在酿酒方面,方法当然是“车库酒”。30公顷的园区

里,她只挑选最成熟、无瑕疵的葡萄酿酒,这些葡萄中85%为赤霞珠,10%为梅乐,剩下为品丽珠,所以是纯波尔多式的组合。新酒会在65%的全新法国橡木桶中醇化18个月。啸鹰既出,马上受到帕克的颂扬,除了1998年份给予94分外,其他各年(除2000年未出产外)都给予接近满分的成绩(1997年份为满分)。

《酒观察家》杂志虽不如帕克激动,除1993年份(91分)、1998年份(88分)较低外,其他年份也都在95分以上,所以啸鹰的品质当不容置疑。



最难得一见的啸鹰园。

啸鹰获得成功后，菲利普斯开始进行大规模的整园工作。首先将园区里许多巨大的圆石移开，以增加种植面积；其次铲除无法酿酒的白葡萄，改种赤霞珠葡萄，特别是被公认为最适合生长与最具波尔多性格的“第七号”（Clone 7）葡萄。由于在山谷中的啸鹰园地处斜坡，白天有炎热阳光的照射使葡萄成熟，下午以后有冷风吹拂，使葡萄更为结实且口味丰富。这既费力又费钱的改园工程，给菲利普斯带来了年产6000瓶的产量。

啸鹰会采纳波尔多顶级酒的制造方式，和其酿酒师海蒂·彼斯生·巴瑞（Heidi P. Barret）有密不可分的关系。巴瑞女士是那帕地区的顶级酿酒师，受邀到各酒厂担任酿酒顾问。其父亲是大名鼎鼎的詹姆士·巴瑞，老巴瑞先生本来在旧金山做执业律师，1969年与朋友集资买下有名的蒙特丽娜堡（Chateau Montelena）。这个宣扬法国波尔多顶级制酒工艺的重镇，拙文《永恒的蒙特丽娜——加州的国宝酒》（见《酒缘汇述》）可供读者参考。

车库酒果然是美国富人们的最爱，尤其是20世纪90年代加州硅谷进入黄金期，平均每天单在硅谷一地，就会出现4位新的百万富

翁，这批新贵（主要是从事高科技行业）当然懂得投资理财，于是相中了年产只有6000瓶的啸鹰。第一年份（1992年）的啸鹰在1995年上市，定价为50美元，和钻石溪园等公认的最顶级加州酒相同，但以后价钱一路飞涨。菲利普斯女士不愧是行销高手，不接受客人订货，只用网络预订，于是想一亲芳泽者，必须排队数年。等排到队时，不管年份如何，出厂价为300美元的啸鹰，到了葡萄酒专卖店，一定飞涨到1000美元。例如纽约著名的顶级餐厅Restaurant Daniel以收罗俱全的酒单闻名于世，便提供有啸鹰酒，贵客如囊中羞涩，可点单杯尝鲜，最差年份的每杯300美元！

啸鹰能维持此声誉，应归功于菲利普斯女士的坚持品质。例如在2000年份，酒制得不够理想，遂让当年出货“留白”，不出产任何一瓶。任何人计算一下，都可算出园主“一怒之下”，酒园便立即损失1800万美金的进账！菲利普斯女士果然是女中豪杰！

2000年，在那帕市举行了一次加州酒的拍卖会，一位啸鹰的疯狂拥护者竟然对一个8瓶装的“帝国级”（Imperial，6升装）1992年份酒，拍出了50万美元的天价，平均单瓶高达6.5万美元。

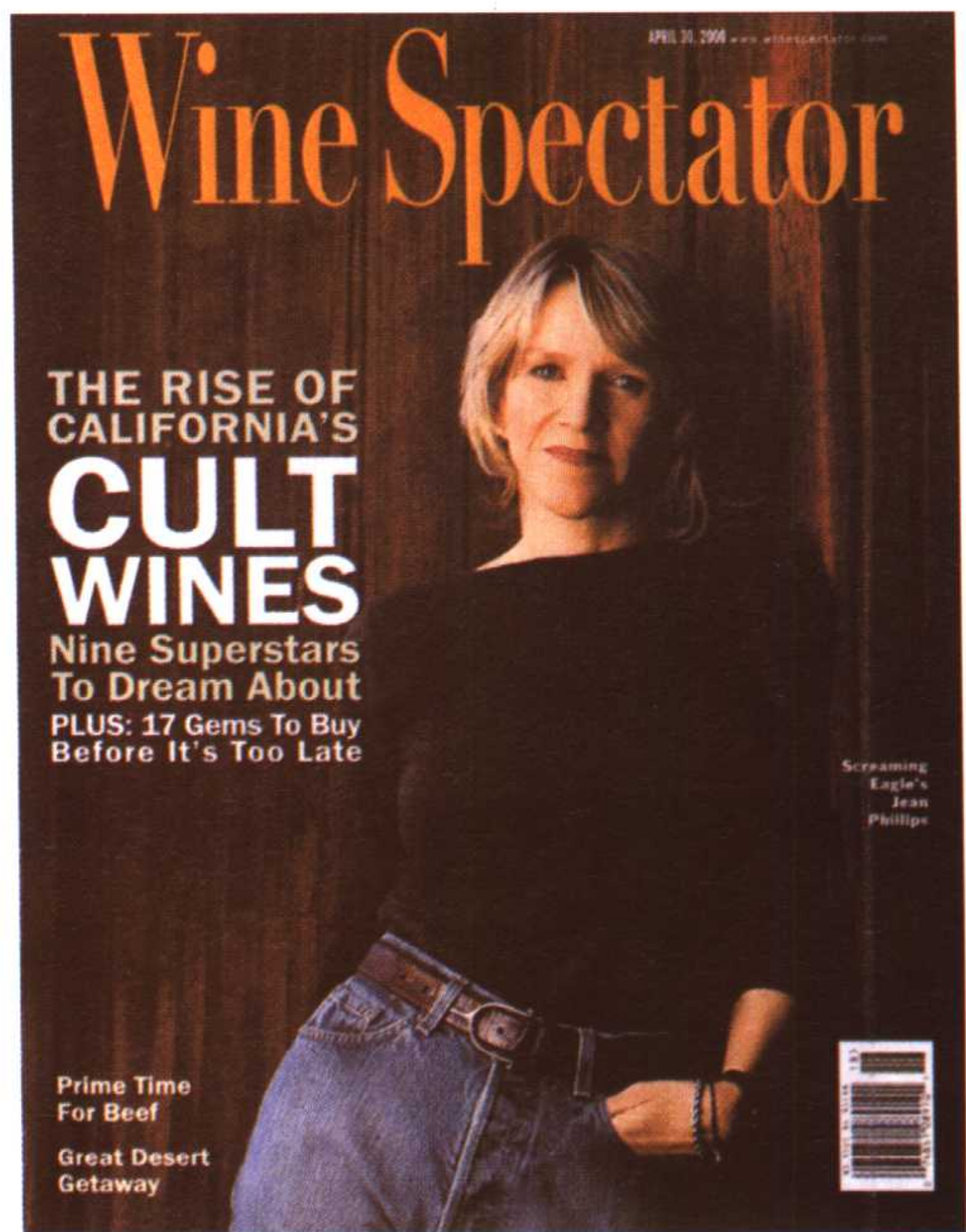
菲利普斯女士坐拥金山，如今却要易手，据《酒观察家》杂志2006年5月号的报道，乃因对方提出太丰厚的条件，令她无法拒绝。另外，她也认为酒园已到了必须花上巨大时间及经费全面整修的阶段，她无力担负此责任，才会做出此痛苦决定。酿酒家巴瑞女士也离开了，改由有10年工作经验的艾力克生（Andy Erickson）接任。

新买主是负责本园财务规划的彭克斯（Charles Banks）和列入美国百大富豪的土地开发商、球队拥有人克伦克（Stanley Kroenke）。这些金光闪闪的买主据说能付出达3000万美元的高价，当然会将本求利。已有小道消息传出，新买主准备大兴土木，把本园产能大肆扩充，三年两载后，加州天空可望“群鹰乱飞”，啸鹰售价可望降低，这未尝不是造福天下酒客的一大善举。

有美国酒客的捧场及帕克的吹捧，啸鹰绝对具有车库酒的特色：强劲的果香，有爆发力的浆果、咖啡、皮草、野菌及花香气息，呈现深枣红色泽，说明本酒应该陈上15~20年才开始饮用。按理说，本园第一个年份（1992年）至今才开始进入适饮期，也才可以正式检验其能否经得起时间之神的考验，但投机客已

把“预测”（可陈年）化为“行动”，恐怕是老天对啸鹰过分宠爱的结果吧！

至于老园主菲利普斯女士今后何去何从，作者大胆推测，只要今年才60岁的她身体够硬朗，一定会东山再起。凭她当年亲自为1992年份的啸鹰装瓶，由仅80株赤霞珠葡萄树开始创出一片天，同时宁可背负庞大债务，靠每年的利润偿还，也不愿找合伙人来引入资金，更不愿一味扩充产量来赚黑心钱，可知其是一位标准的“铁娘子”。所以，菲利普斯凭一手练就出的酿酒功夫、经营酒园的经验 and 酒界几乎无人不晓的名气，要再辟良园，乃是意料之中！◆



加州“铁娘子”——可以媲美法国勃艮第乐花酒园拉鲁女士的啸鹰园主人珍·菲利普斯女士。《酒观察家》杂志在2000年4月以她的成功创园经历作为封面故事。



哈兰园

Harlan Estate

 产地：美国·加州·那帕谷

 面积：15公顷

 年产量：19000~28000瓶

与啸鹰园命运类似，也受到幸运之神特别眷顾，位置就在啸鹰园东边不远的山坡上，隔着橡木村（Oakville）与啸鹰园相望，这就是价钱仅次于啸鹰园、属于大型车库酒园的哈兰园。

故事起源于1960年，一位就读于加州大学伯克莱分校的青年威廉·哈兰，在读书时期就爱上了葡萄酒，特别是法国波尔多的顶级葡萄酒。但当时加州酒的水准甚差，这位青年暗暗立志：有朝一日要酿造出加州第一等如玛歌堡、木桐堡的顶级酒。

大学毕业后，哈兰投身房地产业（和啸鹰园的菲利普斯女士同行），赚了不少钱，便开始与朋友投资一家优质的酿酒厂Marryvalle。同时，他也到处寻觅适合酿酒的园地。经过15年的准备，终于在1984年找到理想的园区。这个园地林木青葱，可以俯视那帕谷地中最耀眼的玛莎园区。哈兰投下了资本，开始挂牌，名为

“哈兰酒园”（Harlan Estate），只拥有2公顷多的园地。当年他刚满42岁。

哈兰是一个精明的土地开发商，曾成功地经营度假村，所以是谋定而后动。他打算走波尔多顶级酒的途径，不外乎量少、尽量让葡萄全熟，最重要的是要不惜血本使用法国新橡木桶。

哈兰邀请一位才满30岁的酿酒师李维（Bob Levy）协助酿酒事宜，同时也请到了波尔多最著名的酿酒顾问罗兰（Micheal Rolland）来指导。这位法国的“空中飞人”乐意应邀至全世界各酒厂（已挂名100家酒厂的顾问）推销他酿造波尔多顶级酒的经验，罗兰在加州找到一位真正的信徒——哈兰先生。哈兰特别强调木桶的价值，新酒会在新的法国橡木桶中陈上2.5~3年之久。酿酒使用七成赤霞珠、二成多梅乐、一成品丽珠及小维尔多，也是标准的“梅多克配方”。

1990年,哈兰推出第一个年份酒,立刻造成轰动,销售一空。待次年1991年份应市,帕克立刻“惊为天人”,给了98分。评语中直言:本酒在蒙瓶评审中会使所有酒评家们误认为是法国梅多克一等顶级酒。帕克在1996年还一再宣扬1992年份的哈兰园可比诸1990年份的拉图堡(评98分)、玛歌堡(评100分)及彼德绿堡(评100分)。帕克也持续为哈兰园给出每年高分的成绩,1992~2002年的11年间,尽管哈兰园评分稍逊于啸鹰园一点(特别是1999年份及2000年份只有92分及91分),但却有3个年份得到满分(1994年、1997年、2001年),2004年介于96~100分之间,所以实力足以和啸鹰园抗衡。

可能由于本园的财务状况良好,哈兰园逐渐扩充园产,迄今已达15公顷的规模,以至于年产量可以达到2万瓶,稍可阻遏投机客的炒作,所以价钱并未飙涨太高。但是这个被称为“合理”的价位,却也十分惊人:以2005年年底为标准,一瓶2002年份的哈兰园的出厂价为245美元(《酒观察家》杂志评99分),等到了葡萄酒专卖店,至少要400美元一瓶。

哈兰园和啸鹰园都是“酒神宠儿”,没有经过失败的淬炼。哈兰园酒既然是“精酿”,

当然具备丹宁强而内敛、体质结实强壮的特点,可以陈上至少20年。由其深沉的颜色,知其必兼具果香及花香。

2005年,我曾试过一次1998年份的哈兰园酒,这支被帕克评为95分、属于中等品质的哈兰园酒,的确未浪得虚名。极为密集的花香、绿草、薄荷香味充斥鼻口之内。入口起初稍带酸,马上消逝,尔后有浓厚的咖啡、浆果、矿石及淡淡的焦革味,尤其是持续力甚强,直至饭局终了,香气不减。加州的赤霞珠酒果然实力雄厚,耐“磨”耐饮。

哈兰园获得成功后,随即在1995年推出二军酒“少女”(The Maiden)。这是将不能达到哈兰园酒水准的葡萄移来酿造的,但程序决不马虎,也使用甚高比例的新橡木桶,结果“少



1999年份的哈兰园酒。酒标极为典雅,在美国酒中极少见。



女”酒也获得成功，以2002年份为例，《酒观察家》给予96分的高分（哈兰园为99分，居全加州酒之冠）。每年产1万~1.4万瓶不等，出厂价为100美元上下。

哈兰园旗开得胜后，哈兰先生终不改土地开发商“开疆拓土”的性格，又在1997年与酿酒师李维再创建一个新品牌“邦德”（Bond）。哈兰与李维找到了60多个优质的葡萄园，并与果农签下长期契约，开始试酿。2001年，哈兰新建了一个现代化的酿酒间，遂将老房让给邦德酒园。邦德酒园在1999年推出两款以葡萄产区命名的酒——美伯理（Melbury）及伟希那（Vecina），年产各2700瓶左右。2001年推出圣艾登（St. Eden），也是年产3000瓶上下。这些酒都极为成功。2005年11月号的《酒观察家》给邦德园2002年份的3支“初生之虎”的成绩如下：美伯理97分、伟希那95分、圣艾登97分，3种市价都是210美元，直逼哈兰园的245美元。

邦德酒的标签十分醒目，是使用钞票的

图案，一不小心会被误认为把钞票贴在酒瓶上了！

哈兰园的潜力在邦德园的成就上展现无遗。邦德园的年产能为7万瓶，所以邦德园还可以衍生出至少20个以上类似美伯理小园，届时像众星捧月般，“哈兰帝国”将会君临加州那帕谷。我们期待这个日子早日到来！

拉丁文有一句著名的颂词：“开创者必得尊荣”（Digna prosequendum laude fundatorem），我们对这位美酒的开创者，应致上最虔敬的祝福！◆


用“钞票概念”作为酒标的邦德园，果然是用大额钞票才能一试的酒园新贵！






谢佛园（鹿跃山区精选）

Shafer, Stag's Leap District, Hillside Select

 产地：美国·加州·那帕谷

 面积：17公顷

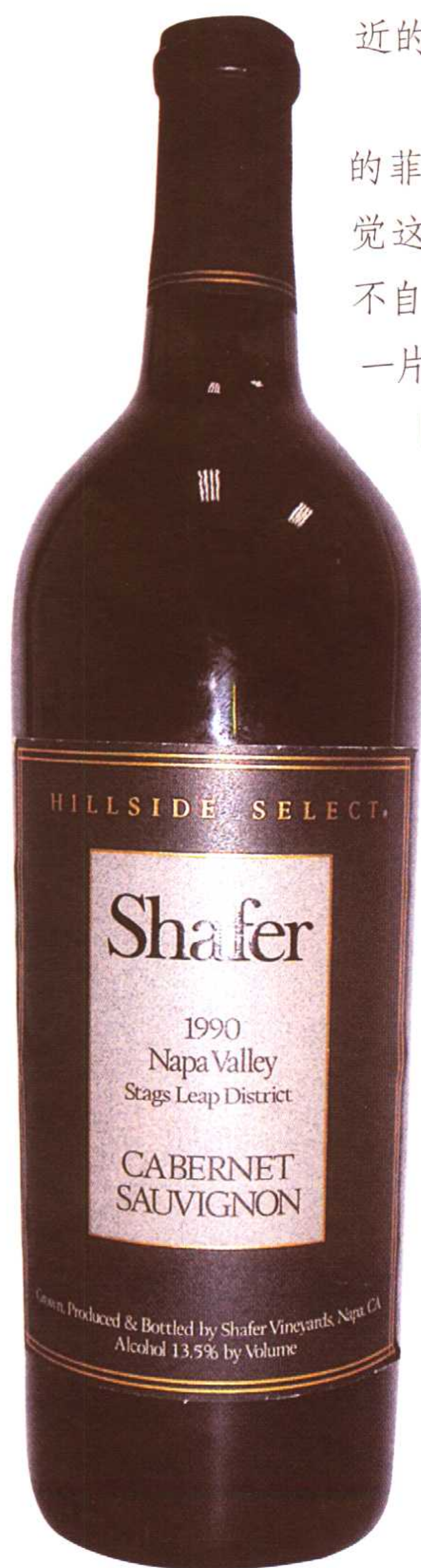
 年产量：30000瓶

话说1995年仲夏，在台北孔雀洋酒行曾彦霖兄举办的“孔雀骑士团”例会上，大家品试了杰出的波尔多1990年份的顶级酒。当品赏精彩的木桐堡、拉费堡及若干二三等顶级的红酒到最后时，主人曾兄特别拿出一瓶刚运到台北的美国加州顶级酒来做比较。记得同席有人举出了“狗尾续貂”及“东施效颦”的成语，想要制止此“不智”的举动。但究竟世上的酒客是“尝鲜客”较多，这瓶“命运未卜”的美国货就这样被打开了。众人慵懒地接过酒杯，看到流光闪烁、油澄澄、亮晃晃的红宝石色时，无不神情肃穆起来。一入口，那股沉厚结实的口感，密封初启的热带水果所带有的甜香、花香、柑橘酸等香气，一股脑涌出。只见全场一片肃静，两三分钟后，“好”、“棒”的赞声四面响起。记得我特别把酒瓶拿来端详：1990年谢佛园鹿跃山区精选（Shafer, Stag's Leap District, Hillside Select）。

美国加州这几个入选“百大”的酒园的诞生，似乎都有一个固定的“剧本”：创园主人逃避前半生的职业生涯，后半生改行作酒农。

本园的成园也一样。20世纪70年代中期，一位芝加哥的大出版公司负责长期规划的副总裁约翰·谢佛（John Shafer）在工作23年后，有一天突然醒悟：难道一辈子都要在这个全美国交通最拥塞的城市中度过？还是要与山林为伍？当时美国正在摆脱“越战”泥沼，社会上追求心灵安宁的风气大盛。谢佛做出了改变一生的重大决定。

长于远期规划的谢佛，已经预料到以后将会兴起葡萄酒热，到时候，供应制酒原料的葡萄将是一个有利润的行业。他在那帕谷鹿跃产区的山脚下，找到了一块80公顷大的葡萄园，园中早已栽满各式各样的红、白葡萄，还有一间残破不堪的房屋。谢佛买下了这片园地，成为不折不扣的果农，将各种葡萄卖给附



1990年份的谢佛园。

近的大酒厂。

过了不久，和啸鹰园的菲利普斯一样，谢佛发觉这种生意太不划算。何不自行酿酒？谢佛园里有一片靠近山坡的12公顷园区，其中2/3种植了赤霞珠葡萄，其他为梅乐及品丽珠。

1977年试酿成功后有了信心，于是他在1978年推出第一个年份的“鹿跃区赤霞珠”，绝没想到会获得极大的成功。美国一位加州酒的权威劳伯（James Laube）给这个“处女作”评了94分。好的开始是成功的一半，初试啼声就打响了谢佛园的知名度。

谢佛园是一个全方位的酒园，生产两种赤霞珠红酒、一种梅乐红酒、一种调配的桑乔维亚红酒及两种霞多丽白酒，都获得市场的欢迎。每年整个酒园生产量可达36万瓶，其中半数都被餐厅订走，所以是加州最受欢迎的酒园！

本园的赤霞珠及梅乐红酒属于高价位的顶级酒。本园的得意作品则是山区精选（Hillside Select）赤霞珠。

由于谢佛是由果农转为酒农，可知他对酿酒并非内行。所幸他有一个好儿子道格（Doug）刚从加州大学戴维斯分校毕业，专攻酿酒学。道格在1984年获得酿酒师费南德兹（Elias Fernandez）的襄助，决定倾全力酿造出一个代表作。刚开始，道格也按照教科书的说法照本宣科地去酿酒，但自从1978年份开出红盘后，此后几年成绩平平（劳伯只评80多分）。经过四五年的摸索，道格与费南德兹决定随感觉走，按自己心愿酿酒，不再拘泥成法。1983年起，本园推出的梅乐酒获得不错的反映，但他仍觉不足，再从山区一片17公顷赤霞珠葡萄中挑出最成熟、最完美者酿酒，并且在全新橡木桶中醇化2年甚至近3年之久，才装瓶上市。1990年开始，转机出现了。

山区精选经精心酿制及在橡木桶中长期醇化，果然气势澎湃，果香集中，丹宁沉厚。这对足了帕克的口味。帕克的名言：“加州酒应发挥加州土产赤霞珠豪放、粗壮的特性，不应削足适履去追求欧洲波尔多酒所强调的优雅细致。”谢佛园的山区精选自1990年以来，获得的帕克评分最低为92分和多次接近满分的99分（如1994年、1995年、1997年、2001年及2002年）。

价格当然随即反映出来。以1997年份为例（帕克评99分，《酒观察家》评97分），在2005年年底美国的拍卖价为368美元，仅次于哈兰园（771美元），有指标意义的“第一号作品”则只拍到182美元。1999年份（帕克与《酒观察家》都评97分），本园拍到221美元，也仅次于哈兰园（346美元），“第一号作品”为140美元。山区精选在美国的行情，大概仅次于啸鹰园与哈兰园了。

近年来，山区精选的水准获得肯定。本酒不是车库酒，产量也达到3万瓶，理应不难在市场中寻获。但本酒只要是好年份，价格上涨率甚高，出厂价本来才150美元左右，但不久后就以每年20%以上的速度上涨，投资本酒铁定稳赚不赔，本酒因此成为投资客的最爱。

看到山区精选也变成车库酒，已经不是我们平凡品酒人士可以经常喝到的妙品，思之不觉怅然。不过，蓦然回首，望望当年“激情”下购买的一箱1990年份的山区精选（尽管评分不高，帕克只给92分）还有数瓶静卧在酒窖之中，心中不觉生出一丝甜意！◆

协商时不妨喝酒，在最后作结果时应喝白开水。


——富兰克林
（美国政治家、开国元勋）




葛利斯家族园

Grace Family Vineyards

 产地：美国·加州·那帕谷

 面积：0.8公顷

 年产量：2400瓶

另一个与钻石溪酒园主人布朗斯坦一样，也是“都市生活逃避者”的李察·葛利斯（Richard Grace），在1970年决定放弃在旧金山证券商的职业，和妻子安（Ann）迁到那帕山谷务农去了。他们在那帕山谷的圣·海伦那（Santa Helena）地区买了幢房子，1976年起就在门前仅有0.4公顷的园地上种上了几千株赤霞珠，整个朝东的葡萄园像一个小花园。园内土壤是由黏土及碎石组成，葡萄树种植的密度相当高，每公顷3400株。1983年后又买下另一块小园地，使目前总面积达0.8公顷。

由于园区太小，所以一切采用精工方式处理，连酿酒的发酵桶也只有两个小型的不锈钢桶。新酿成的葡萄酒会在法国进口的木桶中醇化达两年或更久，但近年来有时会少于两年。每年更新一半左右的木桶。当初开始酿酒时，曾请开木斯酒园的园主查理·瓦格纳来指导。1982年份的葛利斯便是贴上了开木斯

的标签，1983年起才使用自己的标签！葡萄园所产的2400瓶酒都卖给固定的老客户，所以市面上不易找到。

葛利斯家族园的葡萄酒色泽偏暗，味道混杂着浓厚的橡木、黑莓、烟味，丹宁较重，是一支“重口味”的红酒，但3~5年即可达到成熟期。葛利斯家族园的葡萄酒是每年那帕谷的公益拍卖会（这个构想原本来自于法国的邦内镇）上的主角之一，曾经有过一箱由不同年份组成的12瓶葡萄酒卖到4.2万美元的惊人高价。但这当然不能反映本园平常的售价，例如1996年时，一瓶1989年份的酒，在美国市价为180美元；2002年份的酒，2005年年底上市时定价190美元。不过，也是“有行无市”，因为数量太少了！◆

（下页）除了钻石溪酒园外，葛利斯家族园也是美国最稀罕的红酒，其品质绝对有挑战波尔多一等顶级酒的资格。背景为旅法名家陈英德油画《果之系列》（50cm×35cm，作者藏品）。





飞普斯园（徽章）

Joseph Phelps Vineyards, Insignia

🍷 产地：美国·加州·那帕谷

🏡 面积：136公顷

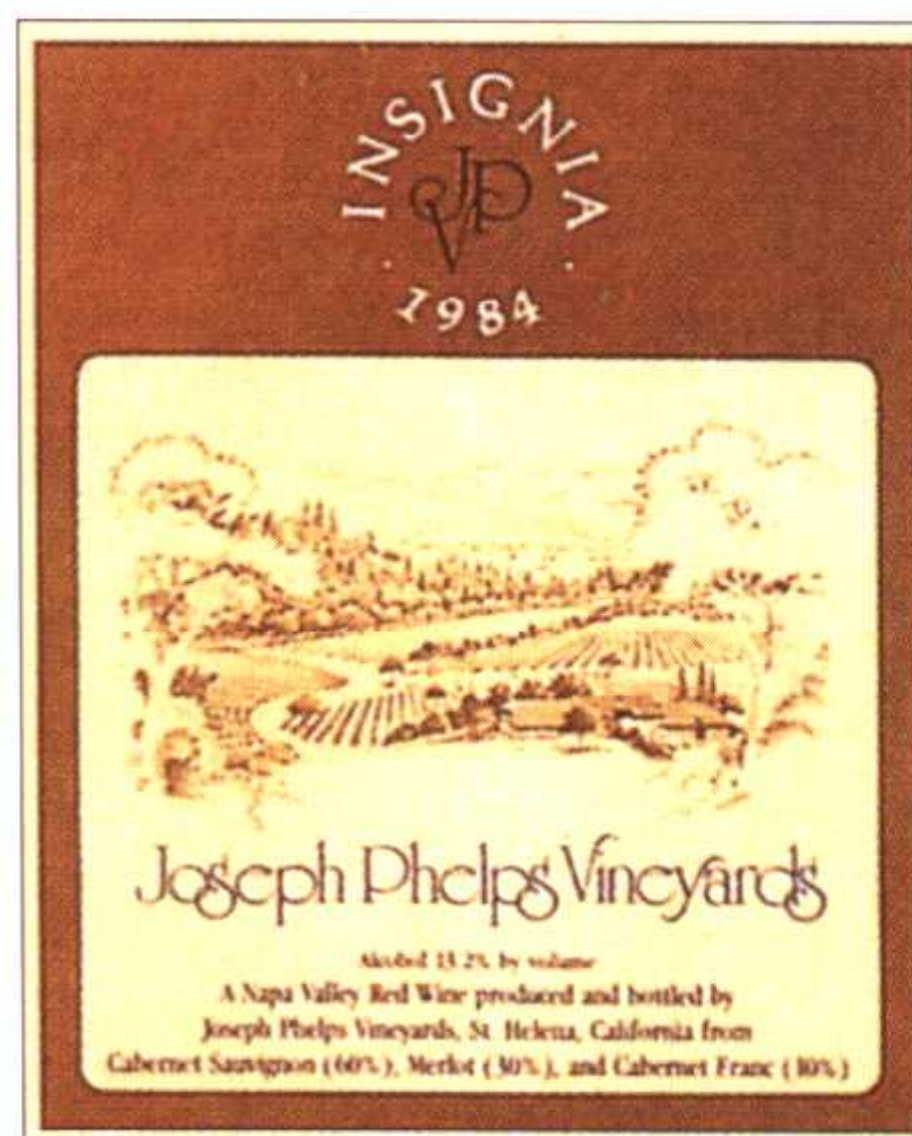
🍷 年产量：180000瓶

一位科罗拉多州的建筑商飞普斯（Joseph Phelps）在1970年初来到加州，承包了两家酒厂后，也兴起了酿酒的念头。1973年他买下了位于圣·海伦那（Santa Helena）东边的葡萄园，并聘请在德国受过酿酒训练且自1961年起已在美国加州酿酒界工作的苏格（Walter Schug）担任酿酒师。苏格果然不负东家厚望，次年（1974年）推出的“徽章”（Insignia）便和老牌的同年份蒙大维（Mondavi）酒被认为是有史以来最杰出的美国红酒。同时，苏格从德国学来的一手酿制白酒的绝活，也使这个“酒林新生”大放异彩——本园由德国莱茵河引进的约翰山雷司令葡萄酿成的迟摘酒，简直令人不敢相信竟是产自加州，由此获得著名品酒家休·约翰逊的高度赞

赏。本园特别酿制的精选迟摘（Special Select Late Harvest Johannisberg Riesling）相当于德国的枯萄精选，但其清香、质纯的感觉远超过德国一般名厂的水准。一个刚兴起的酒园能够

同时在红、白酒的领域内连创佳绩，确属异数。1983年起，威廉姆斯（Craig Williams）接下了苏格的重担。

飞普斯总共有136公顷园地，也是整个那帕谷最大的酒园之一。生产16种葡萄酒，年产量近百万瓶，分散在4个地区，最大的一块位于春谷（Spring Valley），有70公顷，以火山土和黏土为主，排水功能相当良好。葡萄种植密度为每公顷1200~3500株不等，平均收获量为每公顷约4000升。飞普斯的成名作徽章



飞普斯园的徽章酒。这是老式标签，1990年之后已改为较新式的标签（见下页）。

(Insignia), 由本园在鹿跃地区及附近路德福特(Rutherford)地区酒园所生产的葡萄酿成, 不够时也向其他果农购买葡萄。2004年以后, 全部使用本酒园各园区的葡萄酿制。

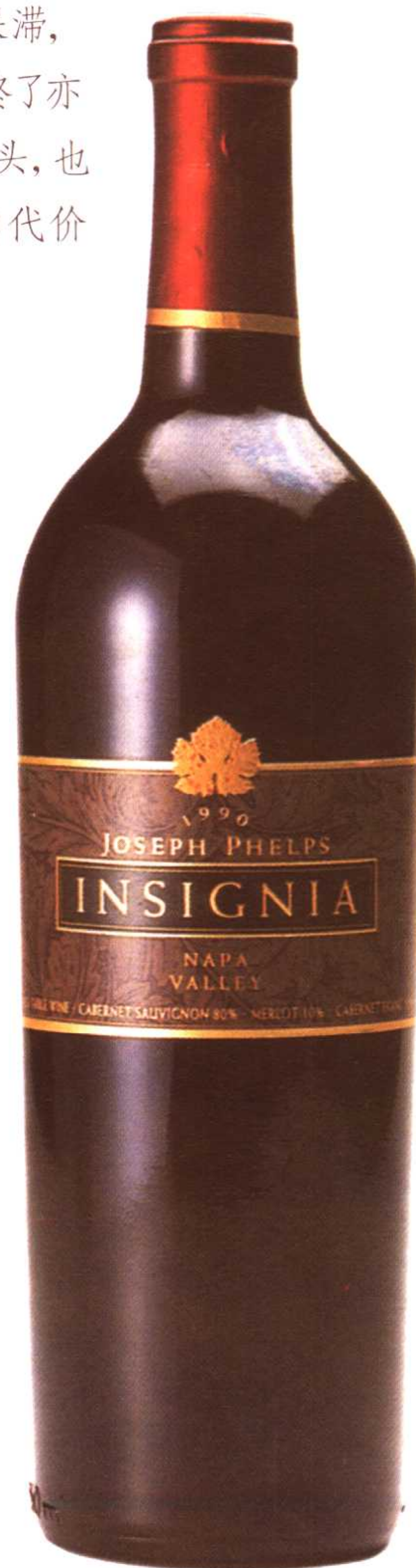
徽章使用波尔多式的混酿法, 由赤霞珠、梅乐、小维尔多及马贝克等4种葡萄酿成, 由酿酒师视情形决定各种比例, 每年不同。以2002年份为例, 4种葡萄的比例分别为78%、14%、7%及1%。新酒会在3种不同来源的新橡木桶中醇化达26个月之久, 尔后再调混装瓶。

园主对这支年产量18万瓶(10年前才6万瓶)的“特选品”当然十分在意, 若遇到不好的年份, 则和加州一流的酒园一样, 不生产此特级品。

徽章一般需8~10年才成熟, 最适宜饮期为15~20年。2002年份的“徽章”果然旗开得胜, 获得《酒观察家》杂志2005年度世界“百大”的首奖, 市价虽标明150美元一瓶, 但不以两倍以上价钱是不可能获得的!

记得2006年2月初, 当我获知2002年份的徽章获得美国“年度之酒”的殊荣时, 正巧一位学长已购有数瓶, 遂邀约共赏。果然具有典型波尔多顶级酒的架势, 果味浓郁、集中、

饱满, 但是香气明显呆滞, 舒展不开, 直至饭局终了亦然。众友莫不纷纷摇头, 也许这就是“心急”的代价吧! ◆




飞普斯园的徽章酒外形新颖, 是典型加州新潮酒的设计。但本酒毫无加州味, 倒有波尔多一等顶级酒的气质。



蒙大维酒园（那帕谷赤霞珠精选酒）

Robert Mondavi, Napa Valley Cabernet Sauvignon Reserve

 产地：美国·加州·那帕谷

 面积：200公顷

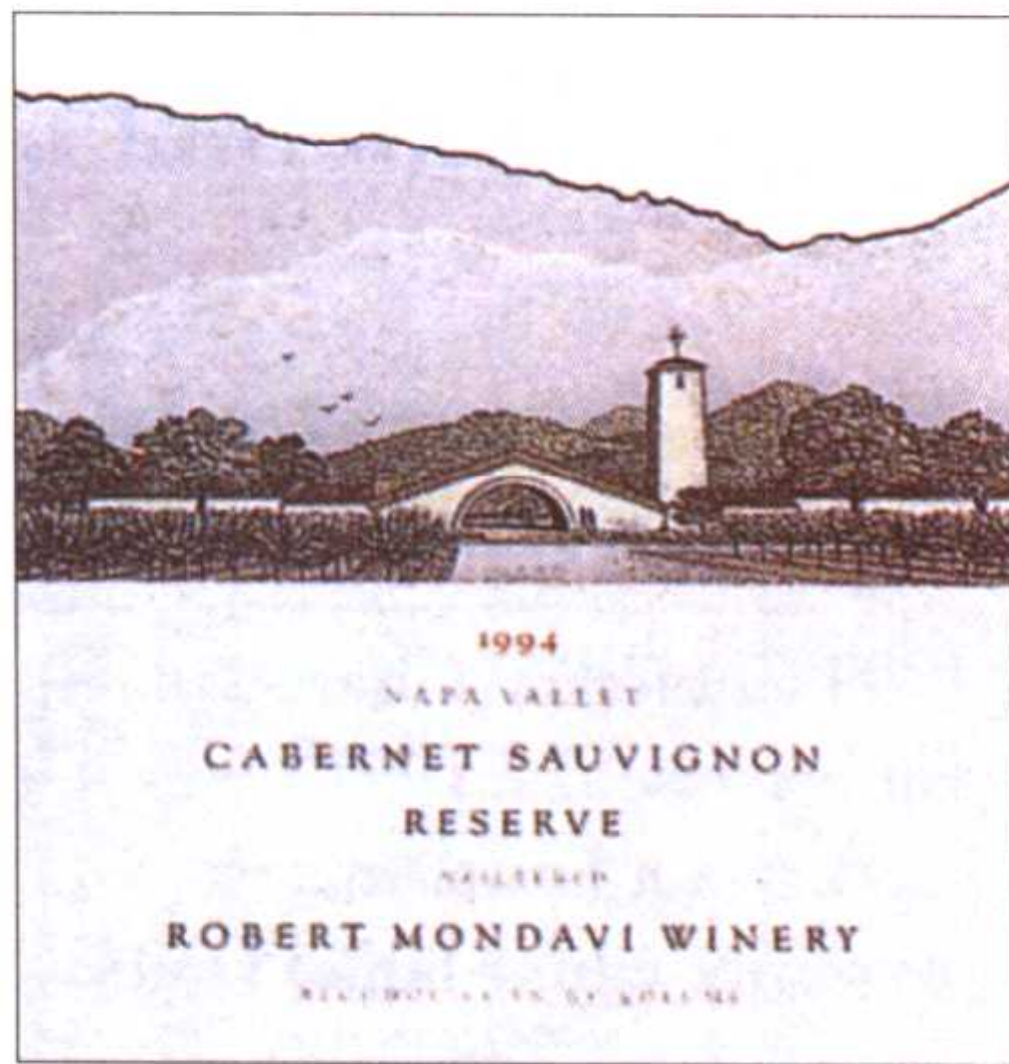
 年产量：200000瓶

由意大利移民而来的凯撒·蒙大维于1936年在加州落脚后，建立了阳光丘（Sunny Hill）酒园，1943年又买下位于圣·海伦那镇的克鲁格（Charles Krug）酒园。1959年老蒙大维去世后，克鲁格园由两位儿子继承。哥哥罗伯特在1962年年近50岁时首度去了一趟欧洲，他拜访了法国波尔多一流酒厂，发现了法国酒成功的秘诀，返国前就下了决心要把生产大众化、以成桶包装出售的作风改变。但这也埋下了兄弟反目的种子，罗伯特提出的把酒价提高以筹措更多资金更新机器设备的提议，遭到弟弟彼得联合其他家人——包括寡母罗莎在内的大力反对，认为一旦涨价将丧失现有市场。他们先下手为强，先赶走罗伯特的儿子迈克尔，再迫使罗伯特离开。

1965年，年纪已有52岁的罗伯特黯然离开了他在1936年取得斯坦福大学经济学学士学位（兼修化学与酿酒学）后即返家酿酒长

达30年的酒厂！罗伯特四处借贷，凑足了10万美元，1966年在那帕区的橡木村（Oakville）买下一块葡萄园，开始放手一搏。当年份的赤霞珠即有一股熟透的果香，且有一种标准的波尔多酒的架势！罗伯特具有高超的企业家眼光与旺盛的事业心，一心一意要生产出口味浓、让品尝者留下深刻印象的酒，同时强调绝对的品管技术及个人的独特风格。最后，蒙大维酒园成为美国加州产制优质酒规模最大的园区，目前拥有440公顷园地，年产150万箱（即1800万瓶）22种各式的红、白酒。

在刚成园时，罗伯特种了许多当地品种的葡萄，到了1970年开始专注于赤霞珠及霞多丽，80年代又加强黑比诺及白富美（Fume Blanc）的种植。值得重视的是其精选酒（Reserve），1974年份的赤霞珠精选酒（Cabernet Sauvignon Reserve）在1979年出厂后，价钱为30美元，与飞普斯的徽章酒同获



本园成名作赤霞珠精选酒是蒙大维进军世界第一流红酒行列的尝试，1974年份为处女作，此支酒已成为行家酒窖的“镇窖之宝”。

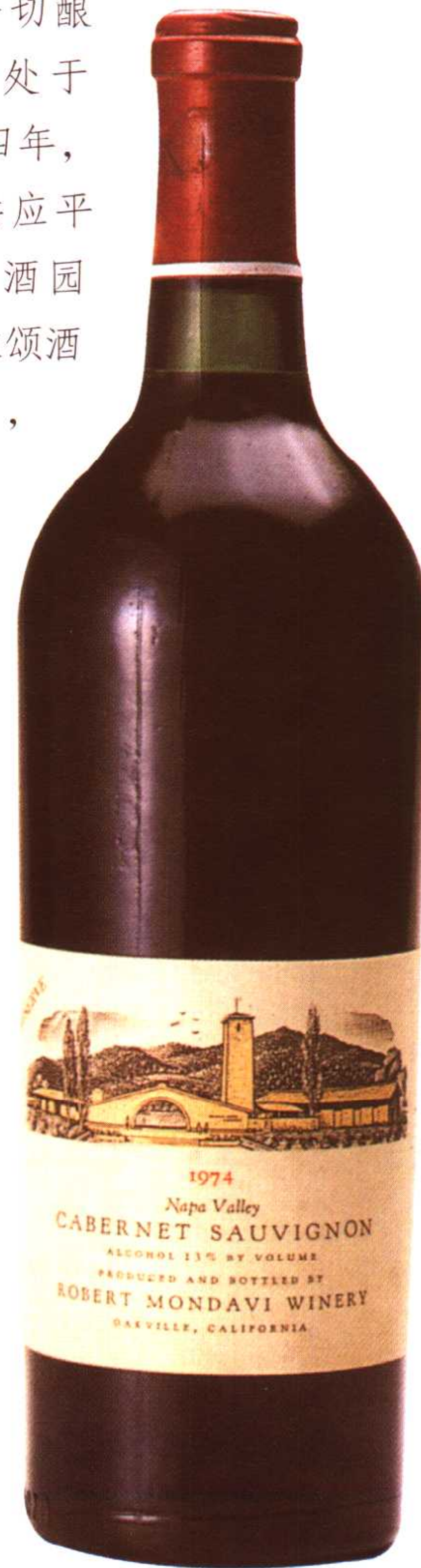
用此种葡萄酿成的普通酒，本园年产量就达到120万瓶之多，而精选级仅有其1/6，达20万瓶。

精选级的蒙大维赤霞珠会在全新木桶中贮存醇化两年左右才出厂，味道十分醇厚，层次复杂，且2~3年后即可饮用。本园共有22种产品，凡是挂有“精选”的，如赤霞珠精选、那帕谷黑比诺精选、那帕谷霞多丽精选，以及卡内罗霞多丽(Chardonnay Carneros)，都是一流的好酒，爱酒人士可千万不要错过品尝的机会！

罗伯特·蒙大维的“葡萄酒王国”后来由其大儿子迈克尔担任总裁，小儿子提摩太

“美国加州有史以来最佳红酒”的美誉。这个精选酒主要产于橡木村的土卡伦(To-Kalon)园区，面积有200公顷之大，以种植赤霞珠葡萄为主。光是

(Timothy)负责一切酿酒事宜，罗伯特则处于半退休状态。前三四年，本园又购入几个供应平价酒的酒园：拜伦酒园(Byron Winery)、维颂酒园(Vichon Winery)，以及To Kalon等数家酒厂，并且在智利、意大利也投下大笔钱找人合资盖新酒厂，结果开始呈现“备多力分”的窘境，而酒质也普遍下降，包括精选级在内。近年来，其精选酒上市价都只徘徊在70美元左右！毕竟提摩太及罗伯特本人虽酿酒在行，但要经营一个庞大、跨洲的企业，就非其能力所及了。整个酒厂



蒙大维的赤霞珠精选酒与一般酒相差甚大，选购时要注意酒标的正中（以前在左上方）是否有“RESERVE”字样。

在2002年开始财务恶化。在2000年时，全年收益4亿美元，仍有1/10（4000万）盈余；2002年，4.4亿美元收入，只有2500万美元净入；2003年4.5亿美元收入，只剩下1700万美元净利。对广大投资人（本园1993年起上市）而言，公司经营者必须负责，故在2005年冬，罗伯特·蒙大维终于把公司卖给了Constellation集团，家族成员每人分得0.5亿~1亿美元的现金，蒙大维帝国就此解散！

不过，提摩太和父亲、妹妹不甘就此结束，提摩太已在鹿跃地区买到一块园地，2005年也初次酿造了3000箱的酒。据提摩太表示，此批尚在橡木桶中的酒关涉蒙大维家族能否东山再起，他这辈子“从没有对如此小批量的东西花费那么多的心血”！这句话不无辛酸！真是“看它起高楼，看它楼垮了”。全世界爱酒人士当期待他们“再起高楼”。我们且为他们祝福吧！◆

葡萄酒与艺术



踩葡萄榨汁

这是两幅踩葡萄榨汁的画面。上图为德国1698年印行的铜版画，酒农将采收的葡萄倒入大木桶中用脚踩踏，与下图所描绘的3200多年前埃及人脚踏葡萄榨汁的情形毫无二致。



第一号作品

Opus One

 产地：美国·加州·那帕谷

 面积：40公顷

 年产量：330000瓶

1979年最轰动世界酒坛的大消息莫过于法国的木桐·罗吉德 (Mouton Rothschild) 决定和美国最负盛名的罗伯特·蒙大维 (Robert Mondavi) 合作，在加州那帕谷设厂酿酒。它象征着美国酿酒科技、资金、市场及良好的葡萄生长环境将和法国波尔多第一流的酿酒文化、品管技术结合，大家当然热切期盼究竟这场联姻会生出什么样的孩子。

罗伯特·蒙大维和木桐·罗吉德结缘起因于罗伯特的不服气。才高八斗，集诗人、赛车手、电影制片人、企业家等头衔于一身的菲利普·罗吉德男爵曾经以鄙夷的口气说过一句话：

“美国酒就像可口可乐一样，每种味道都差不多！”罗伯特听到这句话后就发誓要使男爵改变这种看法。1971年两人在夏威夷见面时，罗伯特提出共同设厂的合作意愿，但男爵仅予礼貌性的回应。1976年，大概是木桐堡在3年之前晋级波尔多地区“一等顶级”的风愿得

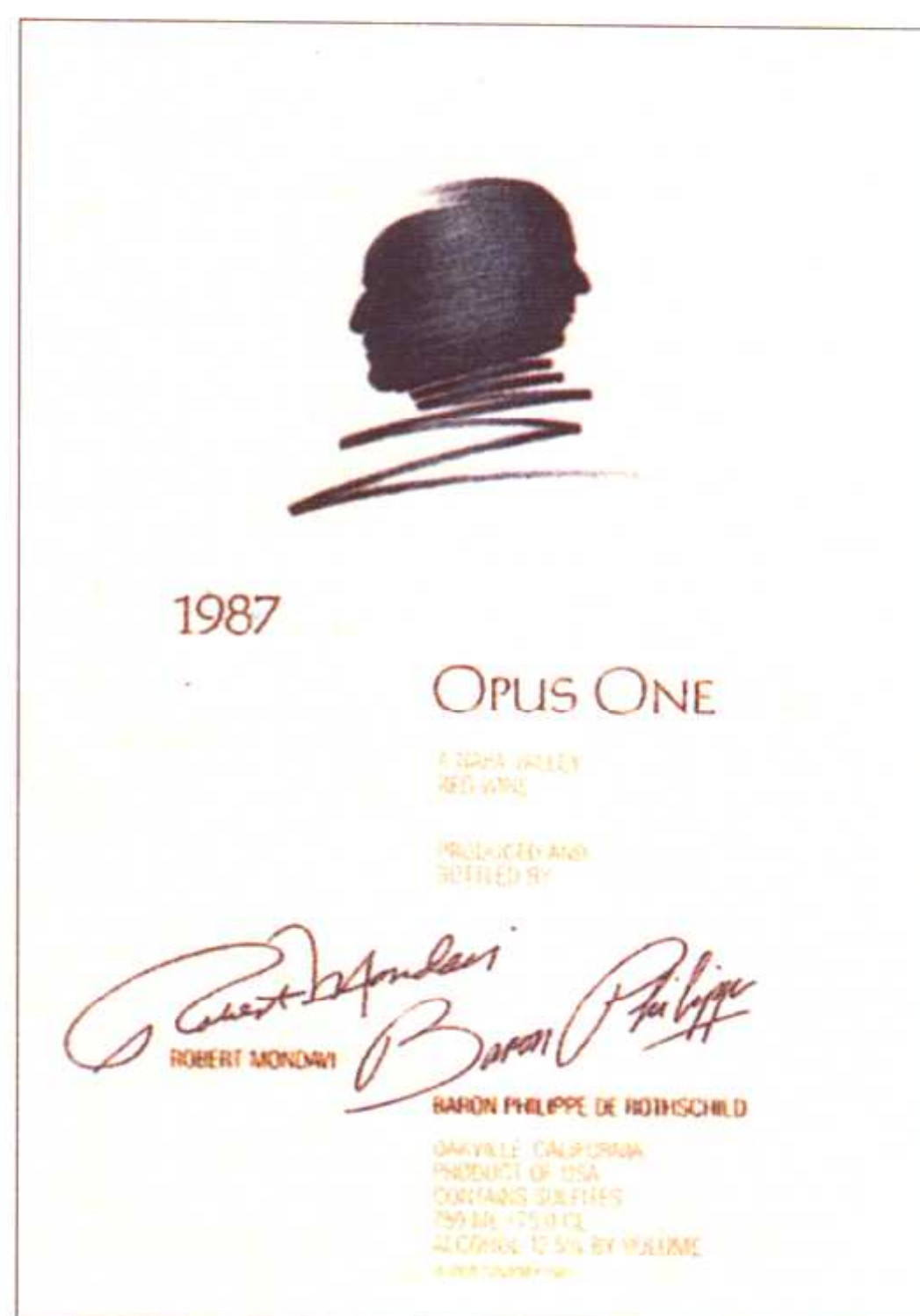
偿，男爵意气风发，“玩心大起”。两人经过一个钟头的会谈，便敲定了合作计划。随后两年中研商合作细节，1978年双方签订议定书。双方视议定的内容为商业机密，秘而不宣，但大致上是罗伯特将所有400余公顷园地划出最优秀的一部分，并提供大部分硬件设备（如酿酒房、地窖）及资金；木桐则“倾囊相授”，派出最优秀的育种师、酿酒师等。1979年，本园正式成立，当年就生产5500箱，总计6万余瓶，每瓶售价50美元。但酒名迟迟未定，最后终于敲定以“第一号作品” (Opus One) 为名，这当然是考虑了此“作品”是两位大师第一次合作的结晶。

1984年份本园的产品开始冠上这个名字。酒标签的设计亦甚突出：淡乳白色的标签，简单地以蓝色勾勒出罗伯特与男爵的头像，仿佛是以以前悬念大师希区柯克影片系列的标志——希区柯克头像的翻版。头像下两个

人的签名显得更为特殊！1984年，“第一号作品”刚一出厂，每瓶价格即攀升至60美元，1985年后完全获得各界的肯定，近年来新上市每瓶皆在150美元左右。这也是美国检测是否迈入顶级酒品质的“指标酒”！如今“第一号作品”的上市价普遍作为其他美国酒的检验酒价。每一款车库酒的挂牌酒莫不以“第一号作品”作比价标准。

被选入作为“第一号作品”酒的葡萄都经过仔细挑选，葡萄种类为赤霞珠（85%）、品丽珠（10%）及梅乐（5%），和木桐堡的比例相差不多（分别为85%、7%、8%）。新酿的酒会在法国制的木桶中醇化18个月，装瓶后会再陈上16个月，才算完成了此作品。目前每年（例如1993年份）生产约2.8万箱，共33万瓶酒。

虽然“第一号作品”希望走出自己的风格，而不是法国波尔多的翻版，但行家们还是指出本酒反映出波尔多地区甚至是梅多克区波仪亚克酒的风味。不过这种评语也反证了



“第一号作品”的酒标有美、法两位大师的头像侧面剪影，相当特殊，令人印象深刻。

“第一号作品”的绝佳品质：深红的色泽，黑莓与木桶香味饱满而深沉。本园虽然是开园不久，但仍可以让人确信其耐得久藏。

“第一号作品”本来相当依赖蒙大维酒厂的设备，随着羽翼渐丰，也感到有独立设厂的必要，美轮美奂的新厂房因此在1991年落成。这座斥资2600余万美元、带有法国18世纪建筑风格的酒厂，内部一流的科技设备、1400平方米的酿酒房和法国的技术，表示了两个

酿酒文化的交流荟萃。可惜男爵已于1988年去世，两位大师已无法在尘世携手再谱“第二号作品”，“第一号作品”遂成为广陵绝响了。

随着罗伯特·蒙大维酒厂在2005年易主，新主人Constellation公司也名正言顺地成为“第一号作品”的主人。双驹马车已去一驹，马车能否如常行驶，我们拭目以待吧！◆

（下页）法国与美国两大“酒国巨人”合谱的“第一号作品”，也是“最后一号作品”，已成绝唱。右侧立者为法国19世纪《少年莫扎特》铜像（作者藏品）。





多明纳斯园

Dominus

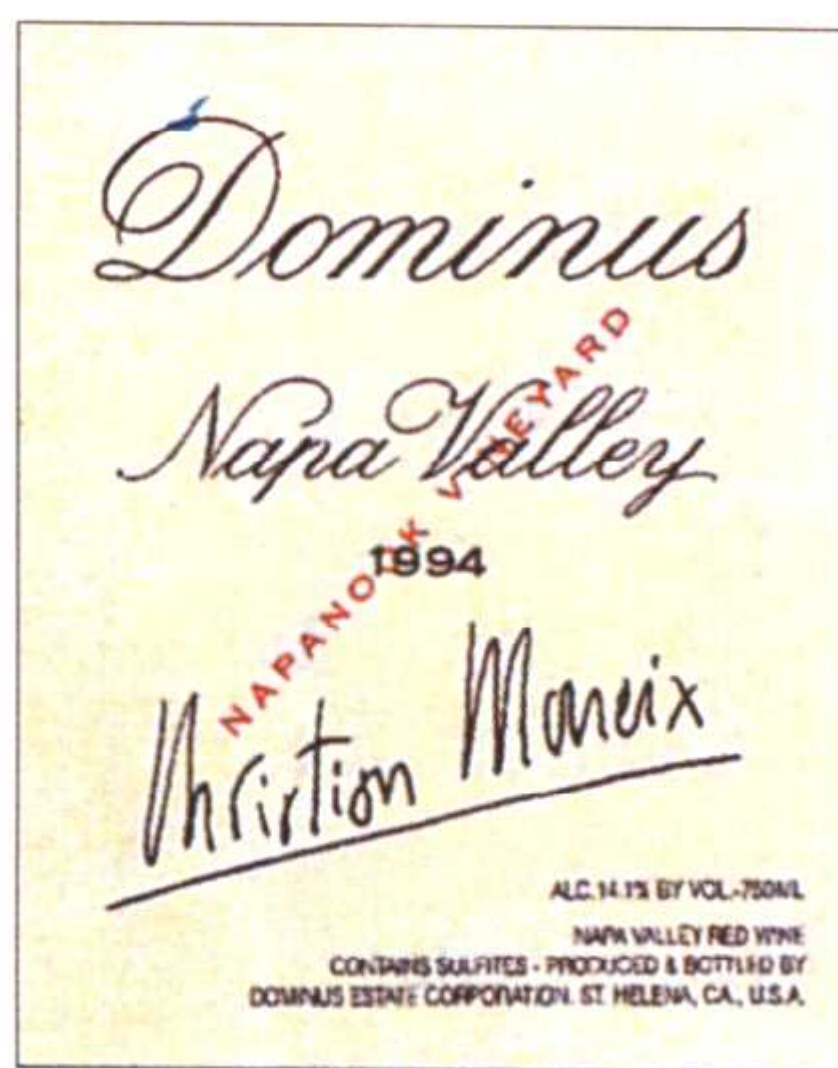
🍷 产地：美国·加州·那帕谷

🏠 面积：约45公顷

🍷 年产量：100000瓶

蒙大维和木桐合作成功的消息震惊了全世界，也鼓舞了法国新一代酒园的经营者的。他们久困于气候、地理皆已定形，而土地有限的波尔多地区，要想再大展宏图已极困难，此时“新大陆”的招手，就显出了莫大的吸引力。另一个动心的人，就在彼德绿堡！

提到木艾（Moueix）家族，立刻会令人想到尚·皮耶·木艾（Jean-Pierre Moueix）。这位经营彼德绿堡以及“木艾王国”的霸主，目前接棒人则是老木艾之子克里斯丁（Christian）。克里斯丁在巴黎完成农业专业的学习后，到加州大学观摩酿酒技术。看到美、法3年前合作“第一号作品”的成就，他动心了。1982年起他投资那帕角（Napanook）葡萄园，并和继承此园的莱尔兄妹（Robin Lail & Marcia Smith）合作，成立了多明纳斯（Dominus）酒



彼德绿堡的“美国苗裔”——多明纳斯园。

园，园址就在鹿跃酒窖所在的央特维尔镇附近。本园有八成的葡萄树是赤霞珠，其他还有梅乐、品丽珠以及种植在最炎热一块地的小维尔多。种植密度为每公顷1600株，平均产量控制在每公顷5000升以下。

由于这是木艾家族在美国的第一个酒园，可不能砸了木艾的金字招牌，也不能让木桐堡看了笑话，于是聘请本堡法国专家前去协助。酒园的总管巴龙（Daniel H. Baron）将法国一流酒园的管理技术、严格的纪律以及品管要求移植到新大陆。酿酒的顾问为大名鼎鼎的巴洛（Jean-Claude Berrouet），他自1964年起就处理彼德绿堡的栽植工作及担任酿酒师。在大师的点拨之下，本园的水准蒸蒸日上，第一个年份（1983年）开始上市就迅速获得好评！

本园的葡萄等到完全成熟后才采收并严格分类，发酵后的新酒会装入法国进口的木桶

中静存15~20个月。木桶有二至五成是新的。装瓶后会再陈放两年才上市。木艾当年在加州的“冒险”，并不打算仿用其在法国彭马鲁区“木艾王国”的做法，而是要开创具有美国特色的好酒，所以不采取彼德绿堡全部使用梅乐葡萄的策略。因而本园所用梅乐的比例每年都有所不同，最低可能仅有3%（1988年），而最高则可达到26%（1984年）。品丽珠的比例亦不固定，1989年份的酒中都没有含此葡萄种，1988年份的酒中含有12%的品丽珠，但都以赤霞珠为主。多明纳斯的颜色深黑，味道醇厚集中，丹宁较重，一入口就可知其出自名门之手！

本园成园甚晚，



1983年至今仅仅出产了20多个年份的酒，却已获得品酒界及市场（价格）的肯定。目前每年份上市价格为70~100美元不等，1999年份的酒在2006年中的美国市价为80美元一

瓶。著名评酒家摩里耐·巴利（David Molyneux-Berry）称本酒为“a wine to wait”，显示其有陈年的实力。但近年来多明纳斯的水准直落也是事实，再不振作，即将要在“百大”榜上消失了！

1994年，莱尔兄妹将股份售给木艾，使其成为本园唯一东家，莱尔兄妹则承接了原作为本园二军酒的丹尼尔酒园”（Daniel Estate）。◆

本酒原来以克里斯丁·木艾的人像作为标签（右），但是自1992年之后就去掉了人像（左），看起来清爽些。



赫兹酒窖（玛莎园）

Heitz Cellar, Martha's Vineyard

 产地：美国·加州·那帕谷

 面积：14公顷

 年产量：90000瓶

乔·赫兹（Joe Heitz）在加州一个学院 Fresno State College 修完酿酒系的课程后，到盖洛（Gallo）及柏列（Beaulieu）酒厂实习，并在美国最有名的酿酒大师切利斯夫（Andre Tchelistcheff）手下学习数年。1961年获得友人罗德兹（Rhodes）及梅（May）的帮助，在圣·海伦那镇离飞普斯酒园不远处买下一座小葡萄园，并由别处买来木桶制酒，分级装瓶出售。1965年又买下附近园区，使总园区增加到65公顷的规模。赫兹不仅用本园产的葡萄酿酒，也向朋友的葡萄园收购葡萄，酿制了许多种类的红、白酒及香槟。每年生产约50万瓶，共有6种不同的酒，其中有4种是由赤霞珠所酿的红酒。

赫兹最有名的酒是由朋友汤姆·梅（Tom

May）拥有的玛莎园（Martha's Vineyard）所产的葡萄酿成的。汤姆和妻子玛莎于1964年从赫兹的朋友罗德兹处买下此园，改名为“玛莎园”，没想到却造就了赫兹园的盛名。刚开始玛莎园只有5公顷，后来慢慢扩充到14公顷。玛莎园主要位于玛亚卡马（Mayacamas）山的山脚下、橡木村以西的凳子（Bench）产区，土壤以碎石和冲积土为主。所种植的葡萄全部为赤霞珠，种植密度相当低，每公顷只有1300株。由于山坡朝东，所以下午不至于过于炎热。有的评酒家也认为本园附近有许多尤加利树林，使玛莎

园的葡萄稍带有尤加利树的特殊气味。新酿酒会先注入美国制的木桶中，后来才置入由法国、美国木材所造的木桶中醇化，但新桶的比



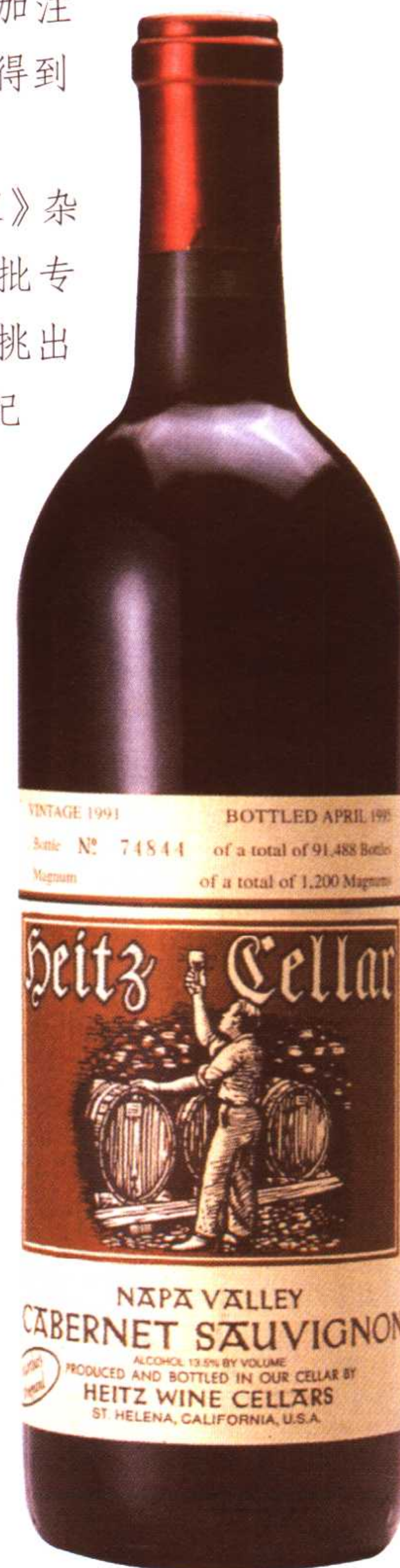
赫兹酒窖的玛莎园酒都会在标签上方注明何时装瓶及生产数量。

例并不高。醇化期3~4年不等,装瓶后还会再陈放一年才上市。

由玛莎园酿成的赫兹酒是一种“阳刚”性极强的酒:个性强、颜色暗红且近似黑色,强烈味道中可以感到薄荷、尤加利树、巧克力和蜜饯的混合气味,同时也需要10~15年才会达到完全成熟期,开瓶后要经过相当时间才会散发出其应有的香气。赫兹酒从1966年开始在标签上印上“玛莎园”,1968年刚一出厂就造成了轰动。本来年产5万瓶,后来产量增多,例如1991年份即生产9.1万余瓶。赫兹的标签会在左下角标明本瓶系来自玛莎园、好橡园(Bella Oaks Vineyard)或是路边园(Trailside Vineyard)。好橡园也是其友罗德兹(Bella Rodes)的葡萄园,年产约3.6万瓶;路边园年产约4万瓶。不论是玛莎园、好橡园或路边园,都会在标签正上方标明葡萄年份、装瓶年份、总数量及本瓶编号,一丝不苟的态度令人肃然起敬。尤其是每瓶的编号,好像母亲对孩子的关怀,也代表园主对产品的重视。不过,可能是因为这3个酒园的酒在非新桶中储放的时间太久,也可能是使用的软木塞品质不良,故20世纪80年代,特别是1984年份的产品发生霉变,使本园声誉受损甚大。后来园方对木

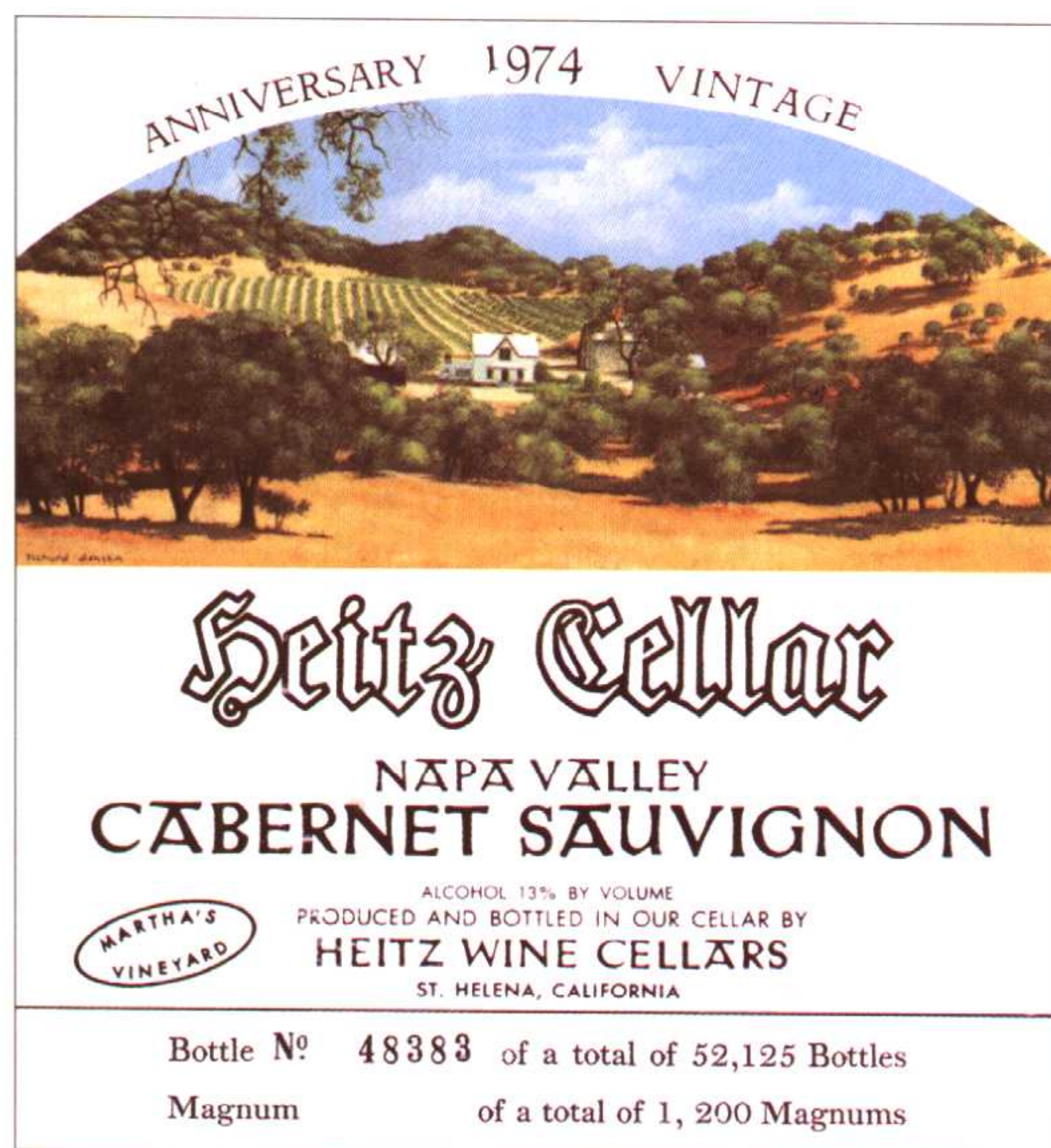
桶及木塞的清洁严加注意,霉变的问题已经得到解决。

美国《酒观察家》杂志曾由编辑召集一批专家,在1999年1月号挑出20世纪的12支“世纪梦幻酒”,名单如下:玛歌堡(1900年份)、狄康堡(见本书第80号酒,1921年份)、诺瓦(见本书第100号酒,1931年份)、罗曼尼·康帝(1937年份)、加州Inglenook赤霞珠(1941年份)、木桐堡(1945年份)、白马堡(1947年份)、贝昂地·山弟(1955年份)、彭福“农庄”(1955年份)、



赫兹酒窖的佳作——玛莎园。

1974年份玛莎园的老酒标，平实朴素。下方注明当年生产普通瓶装52125瓶，两瓶装1200套。



贺米达己“小教堂”（1961年份）、彼德绿堡（1961年份）、赫兹玛莎园（1974年份）。这份令天下酒客垂涎三尺的酒单中，只有加州Inglenook未入选“百大”（已废园，并入科波拉酒园，参阅拙作《酒缘汇述》）。美国人选中本园入“世纪梦幻酒”中，乃看中本酒是第一支结合加州风土及葡萄特性而创酿出绝世好酒的“开路先锋”！故1974年份的玛莎园是加州顶级酒的“信心酒”，当然让美国酒客顶礼膜拜了！◆

葡萄酒与艺术



采收葡萄图

荷兰南部于16世纪初织出此块长壁毯，把当时酒农用镰刀采收葡萄的情形写实地织进毯内。现藏于巴黎国立du Moyen Age博物馆。



利吉园（蒙特贝罗园）

Ridge, Monte Bello Cabernet Sauvignon

 产地：美国·加州·圣塔克拉拉

 面积：20公顷

 年产量：蒙特贝罗园48000瓶

前述鹿跃园吸引了维尼亚斯基教授投身于酿酒行业，无独有偶，1959年，斯坦福大学从事机械研究的本宁恩（Dave Bennion）召集3位同事买下一座在1880年就经由意大利人佩隆（Osea Perrone）辟建，但已荒废的葡萄园。本来他们只是怀着购买“别庄”的构想：自酿自饮，不搞商业运作。当年只酿了45升，后来本园葡萄不够时，他们也到别处找可以调配自家酒的各种葡萄，孰料竟酿出令他们不敢相信自已舌尖的好酒！于是，本园“善酿”的名声传开了，本宁恩等和家人开始在周末来此园整理园区及卖酒。由于野鹿常来此啃食葡萄苗及果实，他们就想出一个绝招：到旧金山动物园收集狮子的粪便撒在园的四周，果然吓走野鹿！

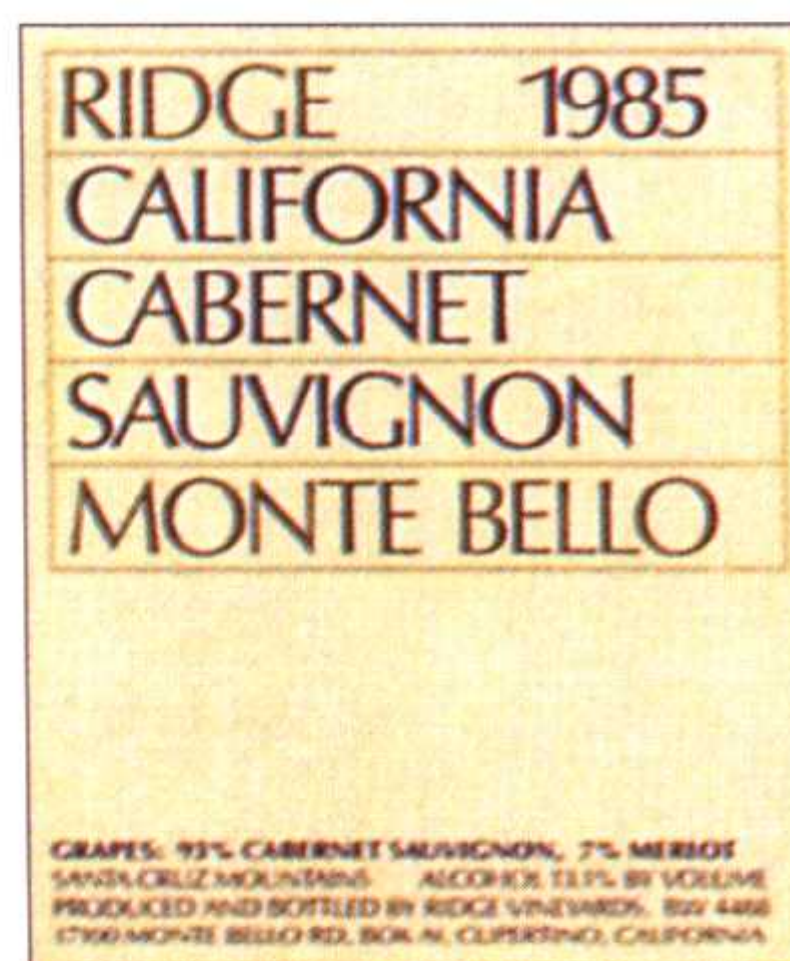
10年后（1969年），一位在智利学过老式

制酒法、在法国拉图堡当过学徒、技艺高超的酿酒师德雷珀（Paul Draper）在一个偶然的智利酒品尝会上遇见本宁恩，两人初次见面，一谈之后彼此大为欣赏，于是德雷珀加入行列，

从此由内行人领导的本园开始步上巅峰之路。17年后（1986年），由于合伙人把股份卖给了财力雄厚的日本大众制药公司，本园即易手。不过酿酒重责还是由德雷珀负责，易主对本园并未有太大的影响。

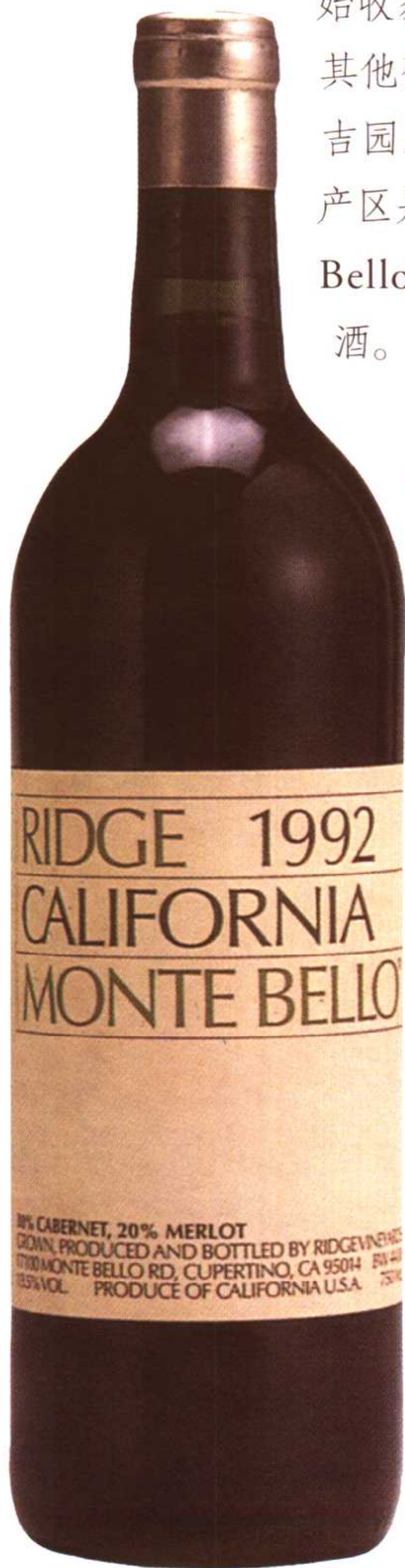
利吉园位于旧金山的南部、与那帕谷遥遥相对的圣十字山（Santa Cruz）上，也是美国酒入

选“百大”的13支酒中唯一非那帕区生产的酒。海拔750米，山坡相当陡，故取名“利吉”（Ridge，“山脊”、“山顶”之意）。园区离太平洋约30千米，气候温和而多风。当那帕谷已采收完毕开始酿酒之际，此地的葡萄园才开



属于“高山酒”的利吉蒙特贝罗园。

蒙特贝罗园酒可能是全美国红酒中最醇厚的，绝对具有大家气派。依我个人品尝经验，此酒当是美国红酒的第一杰作，葛利斯家族居次。



始收获。利吉园只有20公顷，常收购其他葡萄园所产的葡萄来酿酒。在利吉园总共12个产区中，最令人瞩目的产区是位置最高的蒙特贝罗(Monte Bello)，生产以赤霞珠种所酿造的红酒。

蒙特贝罗在法文中意为“美丽的山丘”。其红色的土壤很贫瘠，深层有石灰岩，天然的排水功能甚佳。葡萄种植密度为每公顷1800~3350株，品种主要是赤霞珠(85%)，还有少量的梅乐(15%)。由于本来是一个废园，园中早就种有葡萄，故树龄极高，至少50岁。每公顷收获量平均在2500~4000升。葡萄在采收后立刻分类，新酿完成后也再度分类，及格者被列入蒙特贝罗的行列之中。淘汰率很高，有时达到1/2。“正选酒”会放在用美国橡木制造的木桶中醇化两年左右，木桶八成是新桶。

蒙特贝罗的颜色深沉，有

丰富的丹宁酸、果香及橡木味，的确有大家气派，并且至少要等上10年的成熟期才适合饮用。其也具备名酒的首要条件——能耐藏至少20年以上，且愈久味道愈香醇！许多行家认为本酒的气派及丰富、雄厚的内涵颇似拉图堡，也是美国酒中最易和拉图堡混淆的一支，其功力是显而易见了！


利吉园共有约60公顷园地，每年出产大约60万瓶、16种各式的葡萄酒，每年（例如1992年）生产的4000箱、近5万瓶可贴上“利吉蒙特贝罗赤霞珠”的标签。2002年份的酒不理想（《酒观察家》评分只有87分），其2006年售价为120美元一瓶。


2006年5月是蒙特贝罗大放异彩的日子。在介绍鹿跃酒窖23号桶时，曾提到2006年5月再度举办的“法美酒蒙瓶大赛”，在1976年那次比赛中，蒙特贝罗以德雷珀调制的第二个年份（1971年）的酒参赛，竟未入前10名。但30余年后，同一年份的酒竟获得了两组评审一致给出的第一名的桂冠。蒙特贝罗成功地打破了只有法国顶级酒才有陈年实力的神话，也消除了外界对美国近20年出现的一波波昂贵顶级酒不能耐久的怀疑。看来美国总统该给本园大功臣德雷珀一枚“爱国勋章”了！◆



歌雅（提丁之南园）

Gaja, Sori Tildin

 产地：意大利·皮尔蒙特地区·巴巴罗斯柯区

 面积：3.22公顷

 年产量：14000瓶

意大利有个古名为“欧音诺特利亚”（Oinotria）的地方，意思是“酒之国”。罗马历史中的一切都与酒分不开，罗马军队所到之处，葡萄园亦随之辟建。荒淫残暴的尼禄王欣赏罗马焚城时，手中握着的正是一杯火红色的葡萄酒。面食与葡萄酒成为意大利人数千年来每日不可或缺的两样东西。

直到目前，意大利仍是全世界生产与消费葡萄酒最多的国家。不过，乐天知命的意大利人不像法国人那么兢兢业业地力求品质的提升。法国经过200年的努力与琢磨，名园辈出，早已将意大利酒抛在脑后，意大利酒也变成廉价餐桌酒的代名词。在美国，还一度称意大利酒为“洗车酒”，真是讽刺、挖苦之至！罗马神话中的酒神巴克斯若在天上知，恐怕要为意大利酒的沦落而潸然泪下了。

为挽救意大利酒的声誉与打开意大利酒的市场，意大利于1963年开始实施“产地品质

管制”（DOC）制度，拟仿效法国法定产区制度（AOC），将各自为政、毫无章法的酿酒业统一标准与分类。1980年进一步推行“产地品质保证”（DOCG）制度，意大利酒的品质这才有了明显的提升。

虽然意大利酒水准普遍平庸，但仍不乏鹤立鸡群的名酒。意大利红酒入选“百大”之列的共有6种，全部集中在北部地区。首先登场的是歌雅园（Gaja）。

意大利共有20个主要的葡萄酒产区，最好的红酒产区是位于意大利西北角的皮尔蒙特（Piedmont）地区。“皮尔蒙特”在意大利文中的意思是“山脚”，表示这里北有阿尔卑斯山的屏障，以抵挡冬天凛冽的北风，阳光充足，空气较为潮湿，适合葡萄生长。皮尔蒙特一直是著名的产酒区，且九成左右的葡萄酒是红酒。皮尔蒙特地区最有名的两个产区分别以中心镇为名，一是巴巴罗斯柯（Barbaresco）区，另



GAJA

BARBARESCO
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA
SORI' TILDIN®

VENDITA
1979

75 cl e 13,3% VOL.

BOTTIGLIA NUMERATA
N° 470

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA
IMBOTTIGLIATO DA ANGELO GAJA - BARBARESCO - ITALIA
DALLA VENDITA 1974 SONO STATE PRODOTTE 6.150 BOTTIGLIE NUMERATE DA 1 A 6.150
TUTTE LE BOTTIGLIE SONO NUMERATE DA M1 A M72 E 13 GRANDI FORMATI NUMERATI DA G1 A G13

一为巴罗洛 (Barolo) 区, 两区彼此鸡犬相闻, 前者的面积与产量约为后者的一半。歌雅园无疑是巴巴罗斯柯区的代表园。

由于歌雅的名称颇似西班牙伟大的画家哥雅 (Goja, Francisco de), 可知其乃西班牙的后裔。歌雅家族于17世纪由西班牙移居意大利, 从1859年老乔万尼 (Giovanni Gaja) 在皮尔蒙特的巴巴罗斯柯镇边兰格山

(Lamghe) 的山坡辟园开始, 逐渐建立了“歌雅王国”, 总计有84公顷的园地, 年产42万瓶各式红、白酒。

歌雅园本来与一般意大利酒园一样, 对于品质并不十分坚持原则。改变歌雅园命运的是第五代掌门人安其罗二世 (Angelo II)。

1940年出生、在大学时曾酿过酒并拥有经济学博士学位的安其罗从法国名酒成功的经验中获得革命性的启示。1961年, 安其罗刚满21岁就进入酒园, 担任管理葡萄园的工作, 1969年进入酒厂, 次年父亲退休后接掌本园, 开始大刀阔斧地改革。在进入酒园的第二年, 也就是1962年, 安其罗就指示园方严格执行“重质不重量”的政策, 大量裁枝, 将每株的芽眼由

原来的20个减为10个, 每公顷年产量由原来的7000升降低为一半。种植密度也减少到每公顷3500~4000株不等。老歌雅园原本也向别的葡萄园买葡萄以供酿酒, 以后则完全以本园所产为限, 以期品质的一致性。另外, 由于经常赴法国等名酒园观摩, 安其罗大胆引进新式科技, 经过14年的摸索、试验, 终于在1984

年引进电脑控温等设备, 使之成为皮尔蒙特地区最先进的酒园。

自从安其罗掌园后, 他经常到法国, 特别是勃艮第一流酒园观摩。他观察到勃艮第一流酒园将每个园区不同种类的葡萄分别挂上名称, 而意大利则是喜欢“大锅混”, 所以回到意大利后, 他马上

从手上14个小园区中挑出3个进行效仿。这3个都位于巴巴罗斯柯。第一个是1964年购入, 位于巴巴罗斯柯镇外一个海拔260米的圣罗伦索 (San Lorenzo) 山上。由于园区南向面阳 (Sori)——Sori是当地土话“南方”的意思, 故称为“圣罗伦索之南园” (Sori San Lorenzo)。面积为3.22公顷, 年产1.1万瓶, 于1967年开始应市。第二个是1967年所购, 位于附近海拔270米的山上的提丁之南园 (Sori



(上页) 意大利皮尔蒙特地区首屈一指的名园歌雅园的提丁之南园。图右侧为清末螺钿黑漆红木鸟笼, 后方背景为清末紫蓝地平金彩绣牡丹荷花女袍 (作者藏品)。



打响“歌雅王国”名声的圣罗伦索之南园。

Tildin), 1970年开始上市, 面积3.8公顷, 年产量稍多, 达1.4万瓶。第三个也是1970年所购, 园区在提丁园址旁的柯斯塔·卢西(Costa Russi), 面积4公顷, 年产量1万瓶, 1978年才冠上“歌雅”的招牌。这3个园区所种植的葡萄都是皮尔蒙特地区最流行的葡萄品种内比奥罗(Nebbiolo)。这种在当地也叫做“史帕那”(Spanna)的黑紫色、晚熟、耐寒易种的葡萄, 提供强有力的丹宁及气味。土壤由黏土与石灰岩组成, 排水功能不错, 葡萄根可贯穿地面以下70厘米。

安其罗由勃艮第学习到木桶醇化的功夫。皮尔蒙特地区千百年来的传统是把酒放在超大的老木桶中醇化几年, 虽然酒醇化了, 但没有酒香及木头香。安其罗尝试将葡萄榨汁之后先在全新的小橡木桶(225升)中醇化6个月, 而后泵入橡木桶中再醇化一年半。如果年份特别好, 则在小桶中存放10个月, 缩短在大木桶中存放的时间。这样做的目的是使酒透过小木桶能与空气有更多的接触机会, 新木桶也带给酒一股淡甜、强劲的香草味, 使得酒的丹宁能够不疾不徐、温和适中。歌雅园的橡木桶是由欧洲各地(不止法国)购来的橡木在本厂陈放3年使其稳定后才制成的。桶制成后用蒸汽及滚水浸洗1个钟头, 把浓烈的丹宁先去掉一半, 免得新酒泵入后被“夺味”, 所以可使酒产生芳香、圆满、多层次的品质。

歌雅园以上3个园区酿产的巴巴罗斯柯酒的品质大致相同, 若严格地要找出些微的差异, 则圣罗伦索酒的口感较重, 需要至少4~5年才适于饮用; 提丁酒可稍早成熟; 卢西酒则又更早熟些, 果味也比较浓。在价格方面, 3个名园的出厂价格完全一样, 2006年(例如2001年份)大约都在350美元一瓶。安其罗对于园下3个得意的杰作当然也懂得爱惜, 于是年份

不好、找不到好的葡萄时，就不酿制此3种酒。例如1991年、1992年及1994年，在采收时连续几天大雨，就未出产此3种酒，园方因此损失了250万美元也在所不惜！

歌雅已有名园大家的气派，如以帕克分析的1995～2000年的表现，三园差距不太大，提丁酒得分最高，圣罗伦索居次，分数都在95分以上。至于柯斯塔·卢西，分数多半在90～95分。但据安其罗本人的看法，他最中意的则是圣罗伦索，认为这支酒将来的前途要高过另外两支。

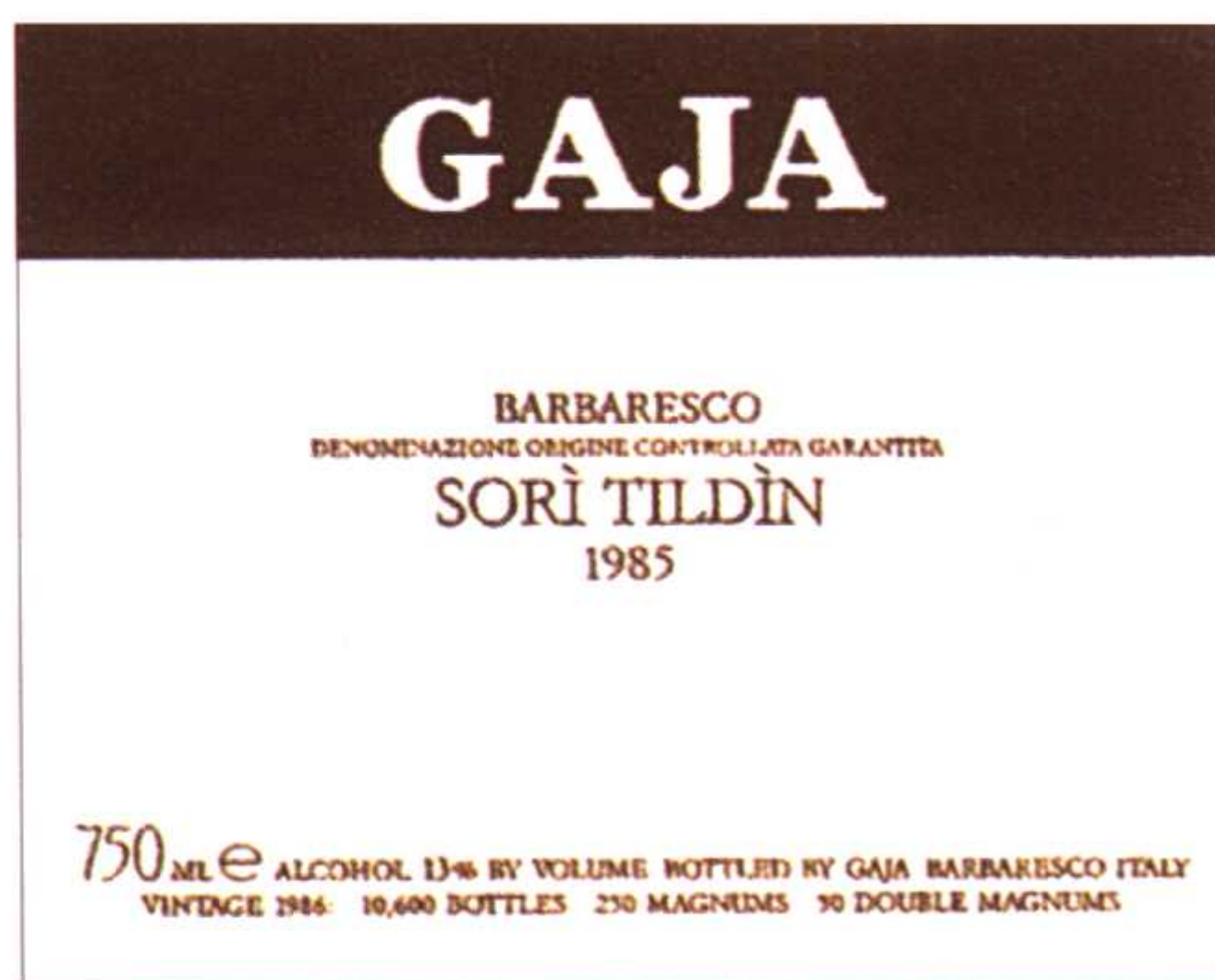
除了拿手的巴巴罗斯柯酒让歌雅在皮尔蒙特地区出尽了风头外，本园还在1988年购进了位于巴罗洛区的一个28公顷大的马林卡与丽维塔（Marenca & Rivette）葡萄园，开始酿制巴罗洛酒。歌雅园在安其罗当家前也酿制巴罗洛酒，且已极有名，价钱卖得可算是当地最高的，但歌雅园本身在巴罗洛区没园区，必须向别园买葡萄，酒农为了大量生产，葡萄水准自然打折扣。安其罗于是痛下决心放弃巴

罗洛，专攻自己有园区的巴巴罗斯柯酒，成功后，才回头再“搞”巴罗洛酒，故取名“怀旧”（Sperss）。歌雅园的巴罗洛酒在1992年初次上市即一鸣惊人，新酒价格约为提丁酒的2/3，算是昂贵的酒了，例如2001年份的酒，在2006年初的定价为200美元。

另外，安其罗看到全世界都流行种波尔多的赤霞珠，所以也决定跟上时代潮流，目标是酿出类似木桐堡的一等顶级酒，故本园是皮尔蒙特地区第一个引进法国赤霞珠葡萄的酒园。新园区名为“大马吉”（Darmagi），占地2公顷。1978年设园，1982年

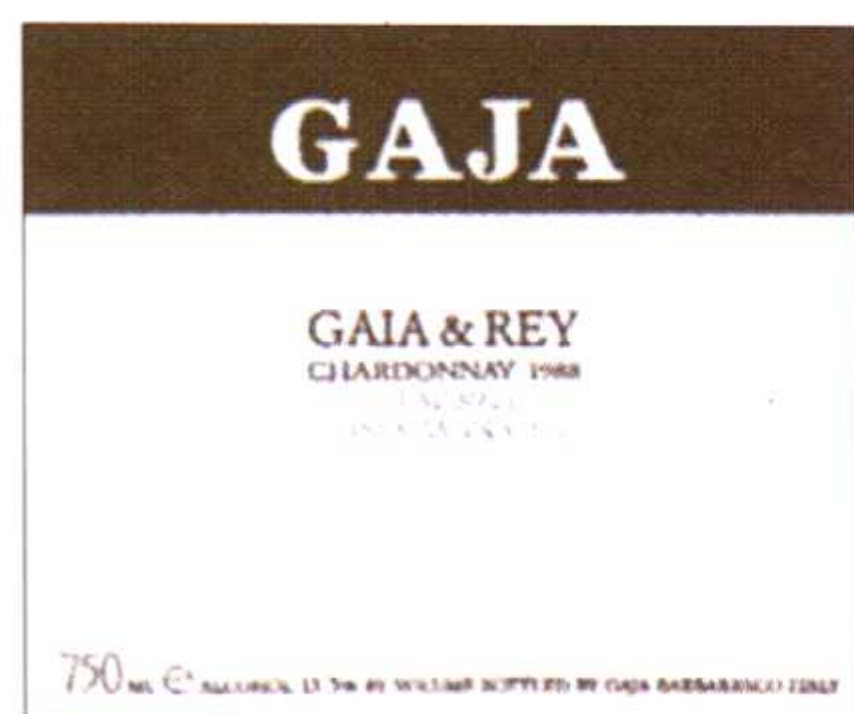
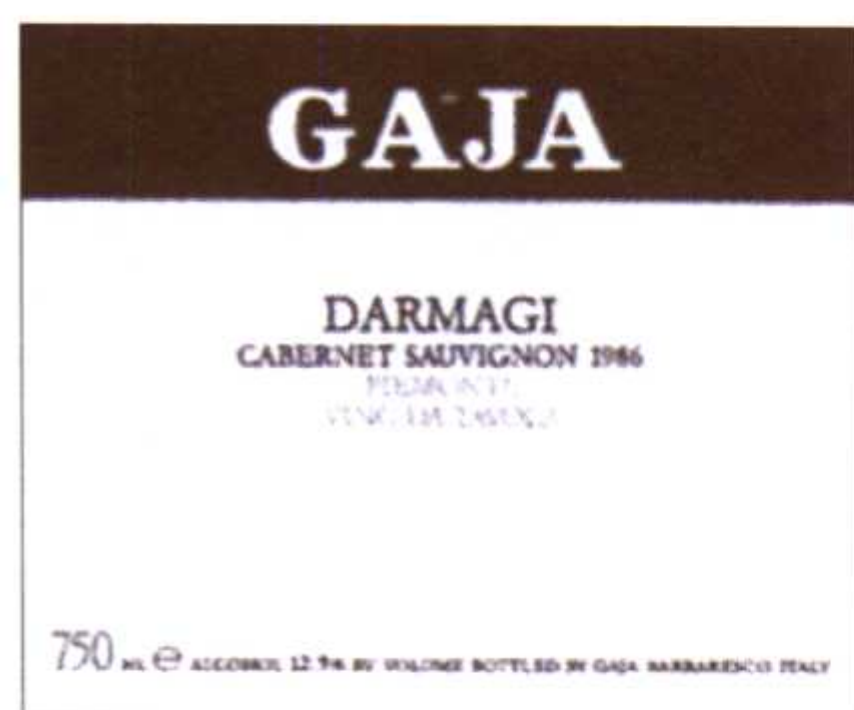
第一次酿制，1985年才上市，颇有波尔多顶级酒的架势，但评价则不能与前述几个本园佳酿相比。索价亦高，一上市即定价225美元。

本园也生产白酒，这款酒是园主想要尝试酿出勃艮第超级白酒梦拉谢的试验品。由霞多丽酿成的白酒名叫“歌雅与雷”（Gaya & Rey），起步较晚，1979年才开始酿制。1989年美国的《酒观察家》杂志将歌雅两个年份的



歌雅园的标签极其简单，仅黑白两色，一目了然。

歌雅园勇于尝试的产品——皮尔蒙特的波尔多酒大马吉（上）、皮尔蒙特的勃艮第白酒歌雅与雷（中）以及普通级但也定价为215美元的巴巴罗斯柯（下）。



霞多丽评为几近满分,使之立刻在美国市场受到欢迎,售价也近100美元。

本园成为意大利上流社会的宠儿,可称为意大利的“第一园”。其出产的每支酒都得到很好的评价,但价钱也很惊人。尽管帕克从未给本园任何一支酒打过满分（只有给1997年份的提丁酒、怀旧酒99分,圣罗伦

索酒98分),但仍不妨碍本园产品价格每年飞涨的趋势。◆

葡萄酒与艺术



葡萄树下饮酒


这是埃及民间留存下来的象牙板雕,一位服饰华丽的男子在葡萄树下饮酒,另一个可能是侍从,正要离去。这件12世纪的作品现藏于法国卢浮宫美术馆。



杰乐托（罗西峰顶）

Ceretto, Bricco Roche

 产地：意大利·皮尔蒙特地区·巴罗洛区

 面积：1.2公顷

 年产量：20000瓶

提到意大利皮尔蒙特地区的葡萄酒，一般是巴巴罗斯柯与巴罗洛并称。歌雅以巴巴罗斯柯酒的代表入选“百大”，而比巴巴罗斯柯酒更为浓郁、饱满，也需要更长的时间才能成熟，并称为“王者之酒、酒中之王”的巴罗洛酒亦应该推派代表进入“百大”。

巴罗洛酒以酒区中心镇巴罗洛镇而得名，与巴巴罗斯柯区都在20世纪80年代初期就被意大利政府定为最高等级的“产地品质保证”

(DOCG)产区，而目前全意大利仅有12个酒区享有这份殊荣。巴罗洛酒的葡萄品种全部是内比奥罗(Nebbiolo)。这种在罗马时代就种植在此地的葡萄由意大利文“雾”(Nebbia)衍生而来，说明秋天山区多雾，当雾起蔽山之时，此种葡萄就已成熟待摘了！此葡萄颗粒较小、皮厚，酿出的酒酒精度至少为13度，醇化期一般至少持续两年，但是列入“珍藏”的则为4年，“特别珍藏”(Riserva Speciale)者

则为5年。整个巴罗洛区共有1100公顷大，每年可望生产600万瓶巴罗洛酒。但最好的巴罗洛酒集中在东南方向的阿尔巴(Albe)小村附近，杰乐托家族拥有的酒园为其中的佼佼者。

杰乐托酒园于1935年正式成立。该家族原来不以自己所种植的葡萄，而依赖购买他人的葡萄作为酿酒原料。现在的园主布鲁诺(Bruno)与马杰罗(Marcello)两兄弟于1967年起当家时，本来是一切萧规曹随，但从买卖葡萄的经验中知道了最佳的葡萄园在哪里，于是陆陆续续地购得本园。

杰乐托园生产各式红酒，甚至是白兰地酒。红酒包括了在不同园区生产的两种不同的巴巴罗斯柯酒与4种巴罗洛酒，最普通的巴罗洛酒是所谓的松切拉(Fratelli Zonchera)，每年出产约5万瓶。布鲁勒特园(Bricco Roche



属于“高山酒”的杰乐托布鲁勒特园，价格约在罗西峰顶的1/3~1/2之间。



意大利美食家最热衷的罗西峰顶酒。新年份的酒（如2001年）上市，美国市价为180美元。

Brunate) 位于牟拉 (La Morra) 镇海拔300米的高处，面积为7公顷。此园的葡萄酒口感相当温柔，成熟期较早。帕拉坡 (Bricco Roche Prapo) 园区在海拔350米高、阿尔巴村的色拉伦 (Serralunga d'Alba) 地区，园地朝南。由于土壤较为肥沃，铁质含量稍高，所以本园葡萄酒内含的丹宁也就较为丰富，味道较浓郁。


帕拉坡园的拿手作品是布利可·罗西酒。“布利可”之意即“峰顶”，布利可·罗西即为“罗西峰顶”。本园顾名思义是在山顶上，位于海拔350米的卡斯替利欧内 (Castiglione) 地

区，仅1.2公顷，园地朝南，土壤与上述的葡萄园似乎无甚差别（半为黏土，半为沙土），每公顷种植葡萄2800株。一般本地内比奥罗葡萄每株可结16串葡萄，收成约2千克，但本园将其产量减半，即每株被修剪至8个芽眼，故能生产较密集、果味重的葡萄。由于罗西酒为本园的代表作，在品管上自然不会马虎草率。年份不佳、生长不良的葡萄便毅然舍弃不用，故每10年间大约仅有3年得以出产。总计10年可生产5.6万瓶，平均每次约2万瓶（例如1986年份产1.9万瓶），一般酒店根本不可能看到。醇化过程是在用（捷克）斯拉夫区木材所制成的木桶中进行，为期3年。一般需费时10~15年方得成熟。而罗西酒的成熟是一种“瞬间迸发”的成熟。1997年2月，我曾在巴黎著名旅法油画家陈英德先生家中品尝了一瓶1986年份的罗西峰顶，一开瓶后立刻使周遭空气中弥漫一阵阵的木料、野草、紫罗兰及其他不知名的香气。口感则是隐约而富有层次，酒劲柔中带强并有不断袭来的“回味”，颜色明亮地泛出红光，令人难以忘怀！◆



贝昂地·山弟（特藏酒）

Biondi Santi, Riserva

 产地：意大利·托斯卡纳地区

 面积：12公顷

 年产量：约7000瓶

意大利中北部以佛罗伦萨为中心的地区，称为托斯卡纳（Toscana）。这里古迹处处，不仅是文艺复兴的圣地，也是意大利最重要的产酒区。最著名的酒是价廉物美的香蒂（Chianti）酒，1984年的香蒂酒被列入当年仅有5个DOCG产区的排行榜。总计有103个乡镇生产、年产达1.2亿瓶的香蒂酒，当然不可能是豪华昂贵的酒，但无需陈年窖藏。和法国薄酒来一样，它果香浓厚、少涩味，是其广受欢迎甚至成为“意大利酒的代表”的原因。

托斯卡纳最好的酒产于千年老城锡耶纳（Siena）东南方40千米处的孟塔西诺（Montalcino）区。1840年，一位名叫克里门·山弟的人在此地设园造酒。到了其孙斐鲁吉欧·贝昂地·山弟（Ferruccio Biondi

Santi）时引进变种的大桑乔维亚（Sangiovese Grosso）葡萄。这是一种矮小但色深味浓的葡萄，名曰“布鲁内罗”（Brunello），意即“褐色的小东西”。孰料获得意外、空前的成功，于是整个地区都蜂拥抢种此新种葡萄。用它

所酿制的酒即为“孟塔西诺的布鲁内罗”（Brunello di Montalcino）酒，连位于本地区山坡的中心镇，也以酒名称之。现在布鲁内罗酒年产约340万瓶，1980年成为第一个被列入DOCG名单的产区。

山弟家族对于孟塔西诺区酒业的贡献确是无与伦比，本园于1888年起酿制的正宗布鲁内罗酒亦闻名遐迩，在本书介绍赫兹玛莎园时曾提到的“世纪梦幻酒”榜上便有1955年份的本酒在内。现今当家的已是斐鲁吉欧之孙杰可



意大利最贵的红酒——贝昂地·山弟特藏酒。



有意大利贵族身段及气势的贝昂地·山弟特藏酒。

布（Jacopo）。1989年贝昂地·山弟的过半数股权被邻园沙队（Poggio Salvo）的东家买下，但仍保留了最精华的约12公顷的老园，易名为“依格雷坡”（Il Greppo），生产真正的布鲁内罗酒。园主会很骄傲地向访客展示百年来的商标、酒评与各种分析报告。这些资料都集中保管于地下室之中，采用编年式的方式编纂。另一个地下室乃当地历史博物馆，其中所藏的酒有的甚至超过百年。不过，它并非真正的博物馆，有时仍会卖些酒或取来自家饮用，例如本园就仍有7瓶1891年份的老酒，

每瓶售价达2万美元。意大利总统于1984年在此品尝了一瓶近百年的佳酿，开瓶时虽发现酒色棕如洋葱皮，但仍未走味。

本园既是布鲁内罗酒的开山祖师，且百余年来仍固守家业，当然擅长酿制正宗、老式的布鲁内罗酒。本园的布鲁内罗酒分为特藏级（Riserva）及普通年份（二军酒）。特藏级的贝昂地·山弟醇化3年，且是在老的、由捷克橡木制成的大木桶中醇化，这也是园主所自豪的——所谓“真正的布鲁内罗酒”！酒的成熟期平均需8~10年，年份好的特藏酒可以轻易地贮上二三十年而无变质之虞，园主更保证可以贮上百年。所以，本园为买主提供换软木塞的服务，任何年份（一般是25年）的山弟酒只要花很少的服务费，园方即可替其换上新木塞。

山弟家族的布鲁内罗酒之所以出名，固因名气响亮，但更重要的是山弟家族的大家风范。与法国波尔多的彭马鲁区的彼德绿堡一样，其对于品质的维护不计代价。以手工采收，年份普通的葡萄制成二军酒“安那塔”（Annata），标签则只标明“贝昂地·山弟·布鲁内罗”。品质再差的，则酿成一般的孟塔西诺红酒（Rosso di Montalcino）。若因此而全

年无酿制特藏级的贝昂地·山弟，也在所不惜，10年中就会有两三年如此（例如1991年、1992年、1994年、1996年），故其价格由此可以推知一二。本酒曾被誉为“意大利的首支顶级酒”，也是意大利最昂贵及唯一经常出现在世界各地酒拍卖会上的酒。1990年份的山弟特藏酒1996年在美国上市时（一般特藏酒会在第5年才上市，安那塔则4年后上市），价格为230美元，而安那塔价格也高达50美元。近年来价格稍疲软，2000年特藏酒在6年后上市，定价为140美元，也即刻售完。

刚酿成的特藏级贝昂地·山弟并不易入口，涩感极强，同时颜色呈砖红色，极其漂亮！经过10年左右陈放后，开始急剧转化为平衡、圆满。酸度与丹宁虽然较同年龄的波尔多顶级酒高些，却正是它迷人的地方。而每年（例如1990年）仅7000瓶的产量，无疑使之成为最抢手的意大利酒。◆

上帝造水，人类造酒。

——雨果（法国作家）

葡萄酒与艺术



秋之寓言

意大利文艺复兴时代画家柯沙（Francesco de Cossa, 1435—1477）在1460年左右的作品。图中掌管艺术、文艺的缪斯女神并未如一般所见，拿着书本或弹琴，而是肩负锄头，手拿两串有成熟果实的葡萄藤，似乎认为没有葡萄酒来催化，文艺之思也会枯竭。现藏于柏林国家画廊。



萨西开亚

Sassicaia

🍷 产地：意大利·托斯卡纳地区

🏠 面积：50公顷

🍷 年产量：120000瓶

意大利是欧洲最有文化的国家，意大利人的艺术水准也是举世公认的！由葡萄酒的酒标设计往往可以反映出该国平均的艺术水

准。在琳琅满目的葡萄酒架上，您很难不被一瓶宝蓝色瓶盖，标志是一个圆形蓝底、8道金针的意大利酒所吸引。您会忍不住拿起这瓶设计高雅、品位不凡的酒来端详一下。这便是1990年夏天，我在德国慕尼黑市维多利亚市场（Victoria Markt）一个专卖意大利酒的摊子上初次“邂逅”萨西开亚酒的经过。

一位意大利的富家公子在20世纪二三十年代是一个典型的欧洲贵族青年，在比萨（Pisa）读大学时不甚用功，沉迷于赛车、赛马、饮昂贵的法国酒。这位出生在因希沙·德拉·罗切塔（Incisa della

Rocchetta）家族的马里欧侯爵（Marchese Mario），正是这样的公子哥儿。马里欧最大的嗜好是赛马与喝葡萄酒，且训练自己的马参赛。结婚时，妻子卡拉莉斯（Marchesa Clarice della Gherardesca）带来一座位于佛罗伦萨西南方100千米处、近海的波格利地区的圣贵多（San Guido a Bolgheri）酒园作为嫁妆。

第二次世界大战爆发后，法国葡萄酒不易在市面上见到，因此马里欧决定自给自足。1942年开始在15世纪所辟建的卡斯替利翁杰罗（Castiglioncello）城堡附近、面积仅有1公顷的石头山上种植赤霞珠葡萄。刚开始时酒园里缺乏所有必要的设施，甚至连铁丝也没有。在意大利地区种植外来的葡萄种是件很冒险的事，赤霞珠酒刚一酿成并不见得适饮，萨西开亚酒亦不例外——味道太涩。他采用法国一流酒园常用的剪枝方式，在每株葡萄树仅留下1根枝苗与5~7个芽，以使得每株产果限于



酒标典雅精致、颇似指南针的萨西开亚酒。

1.3千克。此外，因为容量为225升的小木桶所采用的木材为丹宁量偏高的南斯拉夫橡木，所以酿出来的酒丹宁极强，难于入喉！每年产出的600瓶酒连家人都不愿喝，只能堆在酒窖中积灰尘！

家人力劝马里欧放弃酿酒，并建议不如改种牧草喂马来得实惠些。经过数年的消沉，马里欧仍不死心，这次他决定改弦易辙，既然要在意大利酿制“纯正”的波尔多酒，就必须向法国人取经。在葡萄种苗方面，除部分选择本地与邻近各园优秀的种苗外，还从以前在赛车场上较劲、后来成为好友的法国木桐堡主人菲利普男爵处得到木桐堡的4种种苗，全面更新了葡萄种。醇化所用的木桶也舍弃廉价的南斯拉夫桶，改以法国橡木桶。同时也要重新找葡萄园，原来的园区太小了。1960年初，他找到两块土地，其中一块他特别中意，因为山坡朝向东北，可以不受海风的影响（此地离地中海不过数千米）。葡萄园的高度在350米左右，有点像著名的法国勃艮第的金坡地区；气候没有平地那么热，当地的碎石土又有点像波尔多的格拉夫地区。这片布满石头的山坡，意大利人称为“萨西开亚”（Sassicaia）。1965年开始种植赤霞珠，1967

年酿成并在本园开始贩卖。

次年，马里欧的外甥，也是酒业巨子的彼得·安提诺里侯爵（Marchese Piero Antinori，见本书第64号酒）十分赞赏萨西开亚酒，进而经销并广为推销，本年度的萨西开亚酒开始正式应市。著名品酒师克拉克（Oz Clarke）曾经说到他首次在1977年品尝到一瓶1968年份的萨西开亚，马上的直觉反应是：这是波尔多一等顶级（如拉费堡、拉图堡）的好酒，但贴错了标签！1978年英国最权威的《醒酒瓶》（Decanter）杂志在伦敦举行世界解百纳红酒的蒙瓶评审，结果5位评审中有两位将一等奖颁给了萨西开亚，萨西开亚终于举世闻



有意大利“首支波尔多顶级酒”之称的萨西开亚。



名。

写到这里，我想起了英国一位很著名的品酒师沙克林（James Suckling）在1994年12月号的《酒观察家》上曾透露的一个故事。一般人对意大利酒颇为歧视，对于法国一等顶级酒又过度崇拜，就连品酒师也不例外。有一次在蒙瓶评审时，一位著名的酒学专家在评定1990年份的萨西开亚、索拉亚及欧纳拉亚（本书第64号及第65号酒）及1991年份的玛歌堡时，把所有意大利酒全评为16分（满分是20分），而玛歌堡则只有12分。不久当这位评审者知道玛歌堡是哪瓶后，立刻把记分本上的分数由12分改成18分，并宣称玛歌堡是所有待测酒中最好的一瓶！沙克林这个故事恐怕可以给迷信法国酒的爱酒人士一个最好的建议，毕竟口舌与鼻子是相通的，意大利菜可以和法国菜一样名扬天下，酒何不然？

本园葡萄种类是赤霞珠种与品丽珠种，比例为85%与15%。近50公顷的园地每年只生产1万箱，大约是法国一等顶级酒园产量的一半，由此可知本园的精挑细选。在榨汁后就互相混合，两年醇化期在法国木桶内度过，1/2以上的木桶是全新的。萨西开亚酒具有深红色的光泽、十分圆满和深厚的口感、中庸的木材


味道，比起木桐堡等一流波尔多酒园毫不逊色。在1983年去世的马里欧侯爵可以含笑九泉了，因为他的梦想终于实现，并且证明解百纳葡萄（包括赤霞珠与品丽珠）可以在意大利种植并酿酒。

萨西开亚酒的成功鼓舞着许多意大利人接踵而至，争相挑战独领风骚的法国顶级红酒。萨西开亚酒被认为是意大利酒在21世纪的“出路”，其重要性与前瞻性已不容置疑！马里欧侯爵去世后，园务由尼可拉（Niccolo）接掌。本来本园并未遵守，也不愿遵守他们认为是外行官僚所订下的“产地品质管制”（DOC），所以只标明是最低等的“佐餐酒”（vino da tavola）。但由于本酒太精彩，反而凸显意大利官方品管分类的僵化及官僚主义，使意大利政府颇失面子，官方只好“拜托”本园挂上DOC的字样。故自1994年起，本园漂亮、显目、很像指南针的标签上不再出现“佐餐酒”的字样了！目前，萨西开亚刚上市时每瓶价格在150美元以上。◆



安提诺里（索拉亚）

Antinori, Solaia

 产地：意大利·托斯卡纳地区

 面积：40公顷

 年产量：60000瓶

受到萨西开亚酒的影响，许多意大利酒农纷纷跟进改种外国种苗，如赤霞珠、黑比诺等。在意大利酒界最重要的人士之一，尤其是在香蒂（Chianti）中无人堪与之比拟的彼得·安提诺里侯爵（Marchese Piero Antinori）也见猎心喜，追随此改革的新潮流，幸运地获得了令人羡慕的成就。

安提诺里家族在1985年大肆庆祝家族从事酒业600周年，虽然目前的证件上载明家族企业成立日期是1385年5月19日，但实际上在此之前其从事酒业已经有200多年。一个家族有能耐从事一项行业达1个世纪已属不易，更何况将近9个世纪之久！安提诺里可说是全世界从事酒业历史最悠久的一个家族了。目前，安提诺里的园区有360公顷，并且还向附近的葡萄

园购买葡萄，生产各种红、白酒与香槟。

目前当家的彼得·安提诺里侯爵在意大利酒业的地位相当于法国木桐堡的菲利普男爵以及美国的罗伯特·蒙大维。在1966年彼得接

掌家业后，便领导意大利酒业同行追求技术的更新、完美的品质及开拓海外市场。他们一方面改进现有的葡萄酒，另一方面也以新的树种与新的科技创造出新的葡萄酒种类。后者的著名代表便是1971年出产的提格纳内罗（Tignanello），继之则有索拉亚酒。本来安提诺里以酿制香蒂酒著称，看着舅



“安提诺里王朝”的创始人——
乔万尼·狄比罗（Giovanni di Piero）的肖像。

舅马里欧侯爵改酿法国式葡萄酒，酿出的萨西开亚酒竟邀得世界性名声，便也开始种植解百纳葡萄，这些由意、法两国培养的种苗多达10种。



意大利酒业革命的代表——提格纳内罗。

安提诺里家族也不是没有移植解百纳的经验，早在20世纪二三十年代，其叔父已种此种葡萄酿酒，彼得的父亲也早就把解百纳掺入香蒂酒中。现在当家的彼得刚开始比较保守，不敢完全取代酿制香蒂酒的主要原料桑乔维亚（Sangiovese）葡萄，1971年先尝试性地掺进一至二成可以减低桑乔维亚劲道的卡纳欧罗（Canaiolo）葡萄，但到1975年则全由赤霞珠取代卡纳欧罗，其与桑乔维亚的比例为1:4。对于醇化的处理也追随波尔多地区的方法，将传统泵回大木桶醇化的方式改

为在法国橡木桶中醇化，这是听从了波尔多酿酒大师裴诺的建议。以安提诺里的名气，加之其对品质的掌控，这支新创的折中性质的“提格纳内罗”被认为是一种波尔多酒，且比传统的香蒂酒醇厚，因而迅速在市场上获得回应，安提诺里的信心增强了甚多。

既然赤霞珠已可顺利生长、结果，何不朝酿造纯波尔多红酒再迈进一步？更何况当年萨西开亚也是由安提诺里行销成功的。于是位于圣克丽斯汀（Santa Christina）园区，一片叫做提格纳内罗园的向南坡地，在1978年起就被划出1/5的地方改种赤霞珠。1979年，新园独立产酒，但也不纯由一种赤霞珠葡萄酿制，而是与桑乔维亚及品丽珠混合，比例为7:2:1。至于酿造、醇化过程则与提格纳内罗酒大致相同，此新创的酒定名为“索拉亚”，1978年是其“处女年份”。

索拉亚酒标签的白底上只以橙红色简单地写上“Solaia”，并没有其他任何的设计。一般意大利酒的标签色彩、造型丰富活泼，远非死板单调的法国或德国酒可比。为了新酒的诞生，安提诺里特别举办了一次标签设计比赛，在剩下最后3个设计图时，有一位评审委员将评鉴成绩单撕下一角，写上“Solaia”，另



安提诺里童话世界般的酒堡。

标签之选就此拍板定案。

索拉亚酒仅可冠上“佐餐酒”（和萨西开亚以前一样），而不能像本园其他香蒂酒一样享有DOCG的荣耀，主要是它违反法令，掺入了法令所不允许的解百纳葡萄之故。尽管如此，正像波尔多的彼德绿堡酒只用“好酒”（Grand Vin），而不能使用“顶级酒”（Grand Cru），但并不影响其水准一样，索拉亚酒年复一年获得国际好评，1990年份的索拉亚被1995年的美国《酒观察家》杂志评为极高的97分。安提诺里出产的索拉亚及提格纳内罗，都是由圣克丽斯汀山上一个40公顷左右的园区所产的葡萄酿成，索拉亚的葡萄产于园区中间的地方。葡萄采收榨汁后，法国血统的解百纳葡萄汁会被泵入1/3是新的法国橡木桶中，桑乔维亚葡萄汁则依传统泵入捷克老橡木桶中醇化一年，而后再依比例来酿制索拉亚酒或提格纳内罗酒。装瓶后会再陈上一两年，

外在垂直方向写了“vino da tavola”（佐餐酒），结果出乎意料地受到一致好评，酒

以行话来形容是：让3种已发酵的葡萄汁来“结婚”。已完成“送、作、堆”手续的本园佳酿，至少还需7~10年才会真正成熟！

索拉亚酒颜色呈深红宝石光泽，可隐约嗅到香草以及淡淡的果香。入口温顺，必须静下心来才能体会出其味道。现在索拉亚酒成为“安提诺里王国”之中最昂贵的酒，《酒观察家》杂志将1997年份的索拉亚评为2000年世界“百大”的第一名，索拉亚20年的努力终于修成了正果。2002年份的酒在2006年春上市后，定价为155美元。◆



“安提诺里王国”的首席大将——索拉亚。

65 欧纳拉亚

Ornellaia

🍷 产地：意大利·托斯卡纳地区

🏠 面积：92公顷

🍷 年产量：180000瓶

看到堂兄尼可拉(Niccolo)拥有萨西开亚,哥哥彼得·安提诺里成功地推出提格纳内罗及索拉亚,自己从小耳濡目染,也对如何经营葡萄园与酿酒颇有心得,何不自立门户?拉多维可·安提诺里(Lodovico Antinori)在20世纪80年代初期作出的决定成为他人生一大转折点。本来拉多维可并不想把一辈子“困在”葡萄园中,因为他有一个天真、浪漫的念头,想从事电影事业,所以在20世纪60年代中期,父亲退休后把事业交给了老成持重且一心一意要继承祖业的长子彼得,年方24岁的拉多维可则继续“追梦”生涯。年近40岁时,他开始彻底地检讨,之后才下定了决心。家里祖产田地不少,他在萨西开亚附近找到了一块有平缓坡地、总面积92公顷的园地,其规模不可说不小。意大利人家族观念甚强,最小的弟弟出来创业,哥哥们岂可袖手旁观?于是彼得园中负责酿酒的大师,也是当

年创造出“提格纳内罗奇迹”的大奇士(Giacomo Tachis)及与其关系甚深的美国加州酿酒权威契里契夫(A. Tchelistcheff)也帮忙设计酿酒房,波尔多酿酒大师裴诺以及罗兰都给予其很多建议。集世界一流酿酒专家的协助,再投入700万美元的巨资,本园成功在望!

1985年,本园推出的欧纳拉亚酒一鸣惊人,没有多久便在市场上绝迹!



(右)安提诺里家族第二个成员——欧纳拉亚。

1986年份的本酒甚至被评为整个意大利最好的红酒，这种成功的速度简直令人不敢相信！1990年份的酒被美国《酒观察家》评为95分，本园的名园地位至此确立。

欧纳拉亚是由80%的赤霞珠，加上近20%的梅乐及极少量的品丽珠酿成的。酿造方式和波尔多差不多，醇化木桶是昂贵的法国橡木桶，醇化期为2年，因此需等3年后才会在市场上露面。目前年产量18万瓶，其中1/3销往美国。价钱和索拉亚相差不大，一上市都在150美元左右。

除了欧纳拉亚外，本园另一种纯由梅乐葡萄酿成的马塞多（Masseto），采收、酿造和欧纳拉亚无异，也极受欢迎——特别是德国。每年出产极少，只有欧纳拉亚的1/10，即1.8万瓶，出厂价只高约25%。但到了市场上，价钱就飙涨。例如1993年份的马塞多，1996年上市后，在美国市价为117美元，而同年份索拉亚为67美元，提格纳内罗为42美元。2006年夏天的行情也如此，同一年份（2002年）马塞多定价为250美元，超过欧纳拉亚100美元之多！马塞多因此赢得了“意大利之乐邦”的雅号。

欧纳拉亚的果味十分强烈，由于采收期

较晚，因而泛出熟透的草莓、杏子及香草味。丹宁中庸，基本上和索拉亚类似。随着本园经验的累积以及葡萄树龄的增长，本酒酒体稍嫌薄弱以及能否“耐贮”的疑虑当可解除。

1998年份的欧纳拉亚赢得了美国《酒观察家》2001年“年度之酒”（96分）的桂冠，眼明手快的美国罗伯特·蒙大维酒园立刻在2002年初以3500万美元的高价购下了本园，并将一半股份让与著名的费累斯可巴第（Frescobaldi）

酒园，共同经营。除了马塞多外，本园也生产了二军酒（La Serra Nouve）及三军酒（Le Volte），都属于极优质的佐餐酒。◆



有“意大利之乐邦”之称的马塞多，俨然成为意大利酒坛的新星。



维加·西西利亚园（独一珍藏）

Vega Sicilia, Unico

🍇 产地：西班牙·斗罗河谷地区

🏠 面积：30公顷

🍷 年产量：60000瓶

西班牙有160万公顷的葡萄园面积，占世界第一位，葡萄酒产量仅次于意大利，若西班牙没有一只酒入选“百大”，定会令酒坛愤愤不平。特别是当维加·西西利亚园不能上榜时，此“百大”评鉴的公信力就有待商榷了。

1864年，一个与意大利西西里岛毫无瓜葛但名叫“圣西西利牙”（Santos Cecilia）的西班牙家族，在西班牙北方，也是马德里正北偏西一点的斗罗（Ducro）河谷区购买了一块园地，取名“维加·西西利亚园”（Vega Sicilia）。斗罗河谷是长100千米、宽30千米，呈东西走向的河谷，贯穿东北部著名的里奥哈（Rioja）产酒区，最后流入西边邻国葡萄牙。斗罗河谷自古便是交通要道，虽然气候不佳，冬天寒冷且春有霜冻，但夏天阳光充足，有益于葡萄成长，已成为与里奥哈产酒区分庭抗礼的著名酒产区。斗罗河谷南北岸23万公顷的产区，葡萄园面积只有1.2万公顷，称为“斗罗河

区”（Ribera del Duero）。

名气虽不如里奥哈大，但却出产最昂贵的红酒。斗罗河谷一个犹如钻石的园区便是位于南岸、高度有700米的维加园。

本园富含石灰质的黏土，每公顷仅种2000株葡萄。有些树龄已高达70岁，故年产量甚低，通常每公顷不超过2000升，这也是一般西班牙酒园的平均年产量。维加园一开始就引进波尔

（右）可以用“老窖珍藏”来形容维加·西西利亚的珍藏酒。

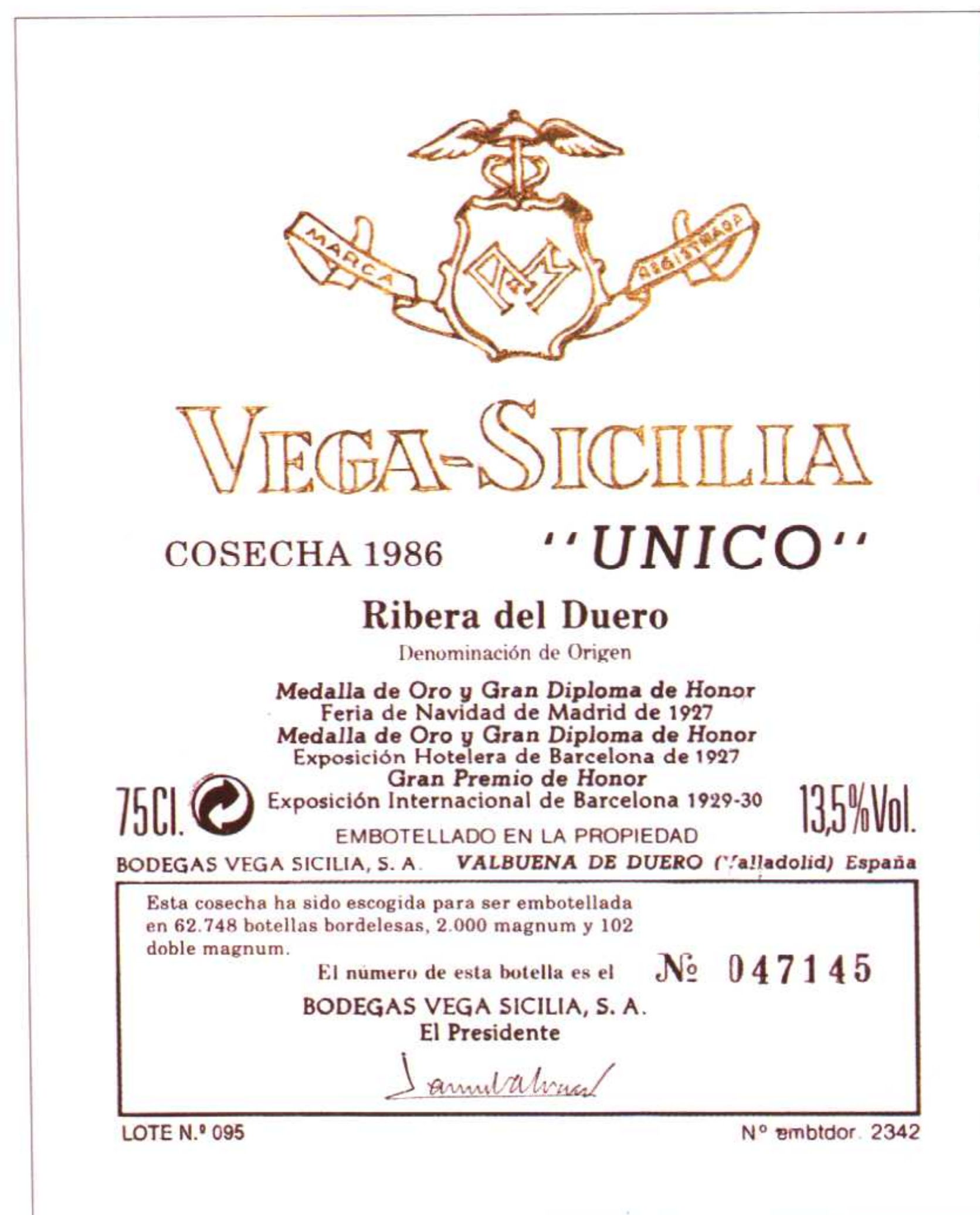


多的葡萄种,诸如赤霞珠、梅乐与马贝克,同时也不放弃本地最流行的、一般称为“里奥哈葡萄”的“丹魄”(Tempranillo, Tinto Fino),其比例为丹魄占60%,赤霞珠占25%,梅乐占15%。维加园成功的秘诀在于绝对的品管与超长期的窖藏。维加园将本园拿手的成名作取名为“独一珍藏”(Unico),二军酒瓦布伦纳(Valbuena)也一样必须选用最好的葡萄酿制,年份不佳时宁可整年不出产这两种酒,但是其更精彩之处仍是在窖藏功夫方面。

独一珍藏级的维加园酒在榨汁、发酵后置于大木桶中醇化一年,尔后转换到中型木桶中继续储放。木桶有七成是由美国橡木、三成是由法国橡木制成。醇化3年后,再转入老木桶中继续醇化6~7年。装瓶后至少待1~4年才出厂。算起来,一瓶独一珍藏酒必须在采收后10年才能上市。对于某些不甚理想年份的葡萄虽勉强用其酿酒,或年份虽好但醇化情况未如预期者,园方会继续窖藏到满意为止,最高纪录可达25年,吊足了爱酒人士的胃口。而二军酒的瓦布伦纳酒的窖藏虽然比不上一军酒,但也在大、中木桶中醇化4~5年才出厂,品质早就不可小觑,已有波尔多顶级酒的气势了。

维加园的好酒成名极早,早在英国丘吉尔时代,这位喜爱法国香槟酒、雪茄不离手的大政治家就对维加的浓厚口味公开赞扬。教皇若望保禄二世把此酒当做私房酒,因此本园每年照例进献4箱给教皇享用。佛朗哥元帅更宣布本园为西班牙的国家

文化财产……但在20世纪60年代中期以前,本酒却未得到应有的尊重,70年代之后,仰慕者才日渐增多。维加园在二三十年前,每年出产不到3万瓶一军、二军酒,面积近年提高到25~30公顷,但独一珍藏酒每年产量仍是3万~9万瓶不等,例如1983年份只生产4.7万瓶。每年份的标签上都会标明当年产量,使人一目了然,故年平均为6万瓶上下。厂方为了稳



1986年份的独一珍藏酒,注明当年生产62748瓶普通装、2000组两瓶装及102组4瓶装酒,年产量约67000瓶。



维加·西西利亚的二军酒瓦布伦纳是令人“感动”的好酒。

定供货源，遂仿效法国狄康堡（Château d'Yquem）的配销方式，将3000名顾客列表，每年供应6万瓶。目前，候补名单极长，西班牙的社交名流若未能被列入本园供酒的名单，便会觉得没有面子，失去了社会地位！

经过10年不见天日的窖藏，维加独一珍藏酒开瓶后接触到空气时，立刻把蓄积于酒体内的活力迸发出来。酒精度达13.5度，且丹宁仍显著地存在，烟草味以及野生薄荷、浆果等香气一股脑地涌出，会令人口中感觉到西班牙粗犷的阳光照耀不

是炙热而是温暖的吸引力！维加独一珍藏酒虽产于斗罗河谷，而不是里奥哈区，但其气味实际上仍偏向于陈年的里奥哈酒。以上述1983年份的维加独一珍藏酒为例，我于1996年11月在温哥华与友人品尝时，一开瓶就发现此酒有极为明显、具有一流陈年里奥哈酒的香味及劲力！维加独一珍藏酒成为西班牙最昂贵的葡萄酒，出厂价不比波尔多一等顶级的拉图堡或拉费堡便宜。


维加独一珍藏酒要在木桶中醇化10年才出厂，引起许多品酒家的批评，认为其稍微过分或有些做作，反而建议大家品尝二军酒瓦布伦纳。因为瓦布伦纳经过四五年醇化，正值体态轻盈、滋味饱满的青春年华。这个建议我也颇有同感！1996年底我曾品尝过一瓶1989年份的瓦布伦纳，没想到这瓶酒浓郁、饱满，果香芬芳，可以说是一瓶极有个性、极令人“感动”的酒，且完全没有里奥哈的味道。我个人认为其不输一军酒，一起品尝的友人们也一致同意这瓶瓦布伦纳不让同年份的拉图堡专美于前，但价钱两者相差一倍有余！连二军酒都受到如此肯定，维加园这个被世人称为“西班牙第一名园”的桂冠似乎应该是实至名归！◆



费南德兹（耶鲁斯）

Alejandro Fernandez, Janus

 产地：西班牙·斗罗河谷地区

 面积：60公顷

 年产量：10000瓶

一个伟大的葡萄酒产区一旦出现了“超级巨星”酒园以后，应该会启迪后来者：你能，我为什么不能？无独有偶，第二个名园便应运而生。这样的故事会发生在各地，包括西班牙的斗罗河谷在内。

在离维加园不远处有一个60公顷的酒园——费南德兹园（Bodegas Alejandro Fernandez），成园已满30年。

以自己名字为园名的费南德兹园主老费南德兹，在西班牙酒界享有“教父”的盛名，一如美国的罗伯特·蒙大维、澳大利亚的马克思·舒伯特。其1932年出生，14岁起就在酒园里工作。西班牙酿酒的传统是将酒储放在大木桶中数年，等成熟后再装瓶出售，所以酒不免在高温下氧化，生成味重、丹宁强的粗壮型口感。老费南德兹勇于创新，改将酒汁放在优质橡木桶中醇化后，再直接放在酒瓶中陈年，改变了西班牙的制酒工艺。

费南德兹园以“佩斯奎那”（Pesquera）为酒名，佩斯奎那分成3级，一级为“珍藏陈年”（Grand Reserva），二级为“陈年”，三级为普通酒。佩斯奎那酒的主力酒，也是最受欢迎的珍藏陈年，会在橡木桶中醇化30个月，是一款强劲、丰满又果味鲜明的好酒。当第一个年份（1975年份）在1982年上市，美国《酒观察家》杂志评审专家首次在1987年品尝时，就被其强劲的口感所震慑，并评给90分。帕克也捧场给了91分（1995年份）及92分（1994年份）。由于产量只有3万瓶，新上市常以50美元定价。本园得意作品为耶鲁斯（Janus，罗马神话中意为“两面门神”），是自珍藏陈年中选择最好的年份酿出的，迄今只出产5个年份（1982年、1986年、1991年、1994年及1995年），年产量1万瓶上下。耶鲁斯会在全新的橡木桶中醇化3年才出厂，由此就可以一窥老费南德兹的坚持：决不为赚钱而牺牲自己对美酒

2000年秋，我在香港九龙尖沙嘴弥敦道的一家葡萄酒专卖店购得1994年份耶鲁斯（港币1500元左右）。的确浆果味极浓，黑咖啡、青草味及不知名的花香气十分明显。可能是太年轻的缘故，总觉得不够圆熟，味道不隽永悠长，回甘力不足。



的理想！耶鲁斯自从被帕克称为“西班牙的彼德绿堡”后，就在美国走红，在斗罗河谷区仅次于维加园的独一珍藏酒。1994年份一上市，在美国售价即为70美元，且立即售空。以后价钱急速上升，目前的上市价为200美元以上。由于耶鲁斯一瓶难求，识货者常以珍藏陈年酒代之，以遥想耶鲁斯的风采。

二军酒陈年级（Reserva）年产9万瓶，亦是“口碑酒”。最普通的为年产50万瓶的克里昂莎（Crianza），《酒观察家》杂志评分也经常会在90分上下。

提起本园，也不能忘记其姊妹园哈查园（Condado de Haza）。老费南德兹功成名就、荷包赚满后便放手让爱女扩张事业版图。1989年他在附近购进了一块园地，由女儿经营，运用老园的经验，结果酿制出年产70万瓶的哈查园酒。一般等级的哈查园酒价钱及评分与陈年酒近似，珍藏陈年的哈查园酒就较老园产的高上一倍。看来哈查园的前途不可限量，哪天酿出哈查耶鲁斯，也不令人惊讶了！◆

不爱酒的人，犹如一座磐石。

——雷辛
（德国作家）

不分贫富，一体的造福，这是上帝
创造酒的乐趣。


——尤里披蒂斯
（希腊剧作家）



平古斯

Dominio de Pingus

 产地：西班牙·斗罗河谷地区

 面积：5公顷

 年产量：3700~6800瓶

西班牙的斗罗河谷果然如天上繁星灿烂，名园辈出。在维加·西西利亚的独一珍藏及费南德兹的耶鲁斯都成功获得极高国际声誉后，世界酒界纷纷猜测，哪个顶级酒会继之而起，凑成“西班牙酒三剑客”？

1962年出生的丹麦人彼得·西谢克（Peter Sisseck）在大学学习了农机及酿酒学后，千里迢迢跑到斗罗河流域定居下来，并入了西班牙国籍。他亲手建立了一个小小的只有5公顷大的平古斯酒庄（Pingus）。对加州酒及波尔多顶级酒有相当理解的西谢克，决定加入车库酒“俱乐部”的行列。

西谢克真的在路边的车库里，用纯手工的方式酿出了无可挑剔的佳酿。每串葡萄不仅人工采摘，而且必须是绝对成熟、没有破皮、汁液饱满者才能入选。摘后迅速运回库房，不使炎热的天气造成葡萄发酵。酒汁会在全新橡木桶中醇化至少20个月。这些严谨的“细功

夫”，满足了车库酒严格程序的要求。斗罗河是一个老葡萄酒产区，许多葡萄园都种有极优良的当地土种——丹魄葡萄，当地称为“费诺红”（Tinto Fino）葡萄，且树龄皆已达80年，最适合酿制顶级酒。西谢克的小园中全是85岁的老株，树干有碗口粗，高仅及膝。整个园区内一丛丛葡萄如花畦般，可见此产酒区土地贫瘠，地理、气候恶劣，葡萄树种必须尽量匍匐在地，以吸收必要的水分及得到地势的保护。

西谢克充分利用丹魄口味浓郁的优点，在1995年酿制出第一个年份的酒，取名“平古斯”，仅有4000瓶。两年后一上市，立刻被帕克大师评为98分，西班牙酒从未如此受到这位酒界天王的青睐。帕克毫不吝啬地给予本



PINGUS 1995

EMBOTELLADO POR DOMINIO DE PINGUS S.L. RE:7602-VA
QUINTANILLA DE ONESIMO. (VALLADOLID)

Alc.14% Vol. PRODUCE OF SPAIN 750 ml.



半数已奉献给海神的1995年份的平古斯。背景为留法陈英德教授的《鲤戏红荷图》（作者藏品，郭政彰摄）。

酒“介于波尔多瓦伦德罗堡、维加·西西利亚酒园独一珍藏酒及耶鲁斯的口味之间，但绝对有自己的特色”的赞语，使其立刻成为多方争购的对象。但噩运随之而来，这个年份的平古斯酒有一半已运往美国，西谢克本打算在这个全世界最花得起昂贵酒钱的国度打开市场，不料却遭遇海难，这批“酒国新贵”全都进贡给海神了。1995年份的平古斯成为纸上佳酿，真正到了一瓶难求的程度。

接着，1996年份的平古斯被1999年12月号的《酒观察家》杂志评为95分，与刚上市的1986年份维加·西西利亚的独一珍藏同分，但本酒售价220美元，超过后者的150美元。到了1997年这个困难年份，西班牙酒普遍不良，本酒仍维持89分、近百美元的出厂价。帕克对本园的特别垂青，由每年其给出的极高分即可知，例如2001年份的95分、1999年份的98分、1998年份的90分。价钱当然水涨船高，2002年年底的欧洲售价是1995年份的727欧元、1996年份的681欧元、1999年份的492欧元及2000年份的438欧元，比波尔多拉图堡1999年份的170欧元及木桐堡1996年份的259欧元高出不少。2003年份的平古斯2005年底在美国上市，定价高达450美元，比波尔多老

牌的一等顶级酒还贵。平古斯果然是西班牙酒“黑马中的黑马，天王中的天王”。

除了一级酒外，西谢克也另辟出一个近15公顷、树龄只有25年的新园区，产制二军酒平古斯之花（Flore de Pingus），价钱只有平古斯的1/10左右（50美元），年产4万瓶。强将之下岂有弱兵？平古斯二军酒的品质除有一定水平外，也不易购得。

平古斯的颜色呈墨紫色，口感浓郁似果酱，至少可以陈上25~30年才会达到巅峰。无怪乎本酒可笑称为有钱人的“孝子酒”——买来存放给子孙享用。◆


愿我们的人生如今晚的酒：它们不久就会走到尽头，但直到最后一刻都留着光辉！

——汤玛斯·莫尔
（爱尔兰诗人）



帕拉西欧斯（拉米塔）

Alvaro Palacios, L'Ermita

 产地：西班牙·普利欧拉多地区

 面积：3公顷

 年产量：3000瓶

在传统产酒区酿出好酒似乎问题不大，但在山穷水恶之处，也要像法国梦拉谢一样酿出稀世珍酿，就更令人佩服了。

这是一个精彩的故事，让另一支西班牙“超级巨星”出现了。在西班牙东北角邻近法国的卡特如尼亚（Catalonia）、靠近巴塞罗那南方的塔那勾那（Tarragona）的西边有一个全西班牙最小的产酒区——普利欧拉多（Priorato）。在这个多山、多峡谷、土地贫瘠、靠海散居着11个村落，共有1840公顷的山区种有葡萄，而且种植葡萄的历史可以追溯到罗马时代的驻军。普利欧拉多意为“圣阶”，以纪念耶稣在受难前曾痛苦走过的阶梯，令人想象到行人，包括酒农，要行经此山路的困难，这也是西班牙版本的“蜀道难”！

这里土地贫瘠，夏天里白天气温可达40摄氏度，但入夜却降到10摄氏度。农作物长得不好，人们的生活也艰苦万分。这里本来以生

产色深、酒精度强（可高到18度）的酒闻名，酒的价钱和一般西班牙酒无异，只维持在中下水准，虽已外销意大利及俄罗斯，但因注重“力道”，适合作“买醉”者的用酒。不然就是“借色”，卖给外国酒厂，作为“增色”用，因为本地酒的色泽太深。直到1992年，有位27岁的年轻人到了本地设园，一下子就震惊了欧美酒坛，使品酒家们纷纷拿起酒书，看看普利欧拉多酒区到底在哪里。

这位创造奇迹的青年，2006年才41岁，名叫阿瓦洛·帕拉西欧斯（Alvaro Palacios）。阿瓦洛出生在里奥哈的酿酒世家，到波尔多读了一年酿酒课程，再到彼德绿堡木艾家族处实习，虚心向酿酒大师讨教，然后到加州的鹿跃酒窖去观摩了一阵子。阿瓦洛体会出这几家名厂成功的不二法宝是量少、全新木桶及严格品管，这些也就是车库酒的成功之钥。1990年前后，他和4个志同道合的年轻酿酒师到本区



1996年份的
拉米塔。背景
为明代刺绣龙
纹补字云纹斑
斓，可以想见
明朝衣冠之盛
(作者藏品，
郭政彰摄)。

一起酿酒,但不久就分道扬镳。1992年独自设园,自创品牌,并以本名为园名,建立起一个面积仅有3公顷的小酒园,每公顷收获量只有5000~9000升。葡萄种以歌海娜(Grenache)为主,且是1920年栽种的老株,另外添加10%左右的赤霞珠来增加复杂度,年产量约为3000瓶。20个月的醇化期是在全新的法国橡木桶中度过的。

1993年本园第一个珍藏级拉米塔(L'Ermita)上市后,马上打响了知名度。德国《一切为酒》季刊给予19.5分(满分为20分)的好评,市价280马克(相当于人民币1200元),立即销售一空,把刚上市的1970年份、售价209马克的维加园独一珍藏抛在了后边。1994年份的拉米塔也获得同样惊人的成绩,并且被西班牙的“酒保协会”推选为当年度西班牙最好的红酒。

本园第二支酒海豚园(Clos Dofi, 1994年去掉法语“Clos”,改为西班牙文“Finca Dofi”)由“洋种”的赤霞珠、梅乐及西拉葡萄酿成,也同样杰出。在1993年首次上市,德国市价为75马克,并不算低,1994年份获得接近满分的19分的评价。此园的葡萄不老,只有22年而已,以体态轻盈见长,年产量在

2.3万瓶上下。

本酒园还出产第三支酒“平台”(Les Terrasses)。这是向当地酒农购买葡萄酿成的,也颇受识者欢迎。

拉米塔的成就与光荣加在当时不到30岁的青年身上,实在是个异数。这个成功是否来得太快了?如单从以前3个上市年份的价钱来看,本园应该有望取代维加园的独一珍藏,成为西班牙“第一名园”。

本园佳酿刚推出时,除了德国葡萄酒杂志有介绍外,其他英语及法语系的葡萄酒世界尚未垂青本酒。1997年秋正式登陆美国,《酒观察家》在1998年6月号中才首次介绍本酒(比台湾版本介绍此酒的时间还晚一年),立即给予极高的评价——1994年份及1995年份的拉米塔各获得94分及97分的高分!

2005年12月底,《酒观察家》给2003年份本酒园3支酒的评分分别为93分(450美元)、94分(70美元)和92分(30美元)。而维加·西西利亚园的独一珍藏(1994年份)的上市价为350美元,只有同年份的平古斯能卖到与拉米塔同样的价钱,但分数(90分)不如拉米塔。拉米塔似乎真的抢去维加·西西利亚酒园头上的桂冠了。

美国帕克大师对拉米塔的成名也立下了汗马之功，每个年份都给予其极高的分数，例如2001年份的96分、1998年份的97分、1996年份的92分、1994年份的97分。可知本酒极契合帕克的口味：丰厚饱满，果香浓郁，可以陈上至少20年的雄壮酒体。

我第一次邂逅拉米塔是在德国柏林。2002年12月20日，我应邀到柏林自由大学参加学术会议，也是一位藏酒名家的东道主热克教授特地为我举办了一场盛大的品酒会，还从其收藏了6000瓶世界顶级酒的酒窖中精心挑选出30支名酒，由18位嘉宾逐一品尝。能“一夕畅饮”这30支世界一流名酒的机会，人生恐怕难得几回。我在拙作《酒缘汇述》的《舍尽黑白换红白——法律人搅乱葡萄酒界的一池春水》一文中记述了此次盛会。在其酒单上出现了1994年份的拉米塔酒，我立刻被这个诞生第二个年份的深紫色“新秀”所散发出来的浓郁巧克力果香，颇为柔和的丹宁、毫无阳刚气的酒体深深迷住了。我记得当时以“少年老成”来形容这支酒。

与此酒再度重逢是在2006年仲夏，多年老友，也是藏酒甚丰的大中华集团、广丰实业的贺鸣玉总裁告诉我刚入藏一批2000年份的

拉米塔。一试之下，但见酒色呈深红色，没有我想象的紫红色，流光闪烁，颇为迷人。本年份酒虽平凡，但嗅之仍有一股青草夹杂着难以形容的花香味、皮革及薄荷等气息。入口后感觉微酸，但酒体浑厚，不失轻柔，并不会因年轻而有拒人千里之外的感觉。若比较维加·西西利亚园独一珍藏的富贵矜持，拉米塔则是优雅、活泼，它让我想起莫扎特的歌剧《费加罗的婚礼》中的苏珊娜来了！◆

葡萄酒与艺术

却饮图


现代大画家齐白石（1864—1957）在1923年创作了此幅诙谐的《却饮图》。图中两老者，一持壶欲饮，一摇手拒绝，且愁眉深锁，有趣极了。本图当是不善应酬的齐老绘此以名志。






彭福（农庄酒）

Penfolds, Grange

 产地：澳大利亚·巴罗沙谷

 面积：2000公顷

 年产量：60000瓶



彭福医生像。

虽然早在1788年澳洲已经开始酿制葡萄酒，但到了20世纪80年代，澳洲酒才像大地惊雷般地震动了全世界。澳洲生产的霞多丽白酒、赤霞珠与西拉红酒成功地打进、也打乱了美国本土的葡萄酒市场。在几乎已经定型的欧美酒园，澳大利亚仿佛一片处女地，还有无穷的发展潜力。德国一个最有名的酒评家苏勒曼（Mario Scheuermann）曾说：“澳洲酒的崛起会使老世界战慄不止。”南半球的葡萄酒王国中，已经升起一颗颗闪亮的新星。在这群闪亮的星星中出现了三颗金星入选“百大”，

首先介绍最资深的。

一位在英国行医的彭福医生（Dr. Christopher Penfold）在19世纪初由英国苏塞克斯（Sussex）迁居到南澳的阿德莱德市（Adelaide）。除了行医外，他还在本市北方不远的阿德莱德平原看中一块园地，这个称为“马琪”（Magill）园的葡萄园建立于

1842年。马琪园种植以前从法国罗讷河谷地移植而来的葡萄品种西拉（Syrah），当地也称“农庄的贺米达己”（Hermitage de Grange Cottage）。澳洲果然是葡萄生长的天堂，不仅是西拉，其他由欧美移植而来的霞多丽以及德国的雷司令种等，都毫无困难地在澳洲存活下来。酒园取名有彭福家族所有之意，故为复数（Penfolds）。

彭福医生投入酿酒业后，兴趣大增。他的后人也继续经营，使彭福酒园逐渐变成澳洲规模最大的酒园，总计有2000公顷，散布在东、西、南澳各地的园区，生产各种红、白酒700万箱、8400万瓶，是不折不扣的酿酒工业。光是榨出的葡萄汁，每年就接近10万吨，当年最大的邮轮“玛丽皇后号”（8.5万吨）一次还装载不下！酒园一直到1962年才易手，1976年由现在的阿德莱德轮船公司（Adelaide Steamships）承接下来，这是因为本园规模太



农庄酒的催生者——酿酒大师舒伯特。他的鼻子果然有“过人之长”。

大,已不是一个家族所能单独承担的了。

“彭福奇迹”幕后的最大功臣是一位德裔的酿酒师舒伯特(Max Schubert)。1931年,年方16岁的舒伯特就进入酒厂工作,1944年起负责酿酒。由于舒伯特善于酿制雪莉酒,而酒园老板也喜欢雪莉酒,故在1949年就派尚未去过西班牙的舒伯特去西班牙考察正宗雪莉酒的酿造方式。舒伯特趁着波尔多葡萄成熟时,顺道去了一趟波尔多。这次旅行让这位青年获得了全新的眼界与伟大的抱负:要在南半球酿造出第一支符合法国波尔多一等顶级水准的葡萄酒。回到澳洲后,便在马琪园开始努力。在这块由沙土与黏土构成的山坡上,每公顷栽种2200株葡萄,其中仅有少部分是高龄(超过40岁)株,每年每公顷收获2000~3000升。酿造过程与波尔多大同小异,但醇化过程则使用由美国进口的橡木桶,为期2年。1951年首次酿成这支新酒,命名为“格兰治·贺米达己”酒,简称“农庄酒”(Grange)。不过,酿成后并没有获得太多的掌声。不少等着看好戏的嘲笑者给予了“尝起来像斗牛血”、“煮透的草莓”等评价。但舒伯特仍不屈不挠,让酒在瓶中再醇化4年才出厂,没过多久就熬出了头。1962年,农庄酒在雪莉大赛中获得金牌奖,在

澳洲酒中的地位总算是稳固了。

1990年,美国《酒观察家》杂志更挑中了农庄酒为“年度之酒”,这个年份酒当年售价为100美元。农庄酒获得了世界级美酒的地位,1993年去世的舒伯特一定会含笑九泉了!

继舒伯特接任本园酿酒大任的是位年轻人杜瓦(John Duval)。杜瓦家自祖父辈起就在其他酒园工作。杜瓦大学在本地读酿酒及农业,毕业后在一个酒厂实习及工作了一阵子后,恰好彭福酒厂招聘酿酒师,24岁的杜瓦于是应征且获得了此职位,时在1974年1月。杜瓦进了彭福公司,幸运地被派到马琪园,接受舒伯特的指导。舒伯特有伯乐之才,慧眼识英雄,非常赏识杜瓦。12年后(1988年)舒伯特退休



有“南半球第一名酒”之称的农庄酒。

时，便推荐杜瓦接任总酿酒师的职位。杜瓦当时年仅36岁！杜瓦担任彭福总酿酒师职位至今已近20年，开创不易，守成亦难。杜瓦这20年的成就，可以说无愧于舒伯特的提携了！

农庄酒主要由西拉种酿成，也掺杂一点点的赤霞珠，欠缺罗纳河酒的强劲，反而像法国罗纳河酒（参阅本书第45号酒）。农庄酒主要是由马琪园的葡萄酿成，但也会由其他园区补充西拉葡萄来混酿，数量有时会超过半数。在1982年以后，由于阿德莱德市区的扩展，马琪园大半被卖掉作为兴建都市设施之用，因此彭福便把生产农庄酒的重任转到阿德莱德市东北方50千米处的巴罗沙谷（Barossa）。此处是澳洲历史最为悠久、最为重要的产酒区，1840年由大量的德国移民开垦成功，到处是一流的酒园。彭福特别选择本地园区最好的葡萄，每年酿产2万~3万瓶不等的“第95酒窖”（Bin 95）农庄酒。至于原来的马琪园，则于1983年起另以新的“马琪园”（The Magill Estate）作为品名，继续生产深色、味道极集中的老农庄酒。第95酒窖农庄酒另有一个绰号叫“小农庄酒”（Baby Grange）。农庄酒应该经过至少10

年的光阴才会达到它的巅峰，高贵，圆满，有隐约的咖啡、橡木与浓郁的果香。尝遍天下名酒的克拉克曾叙述一瓶1977年份农庄酒的味道：把木桐堡、贺米达己小教堂与罗曼尼·康帝三大名酒汇合在一起才有的滋味。英国著名品酒师休·约翰逊称这支酒是南半球唯一一支一等顶级酒！能够在整个南半球夺魁，就靠这种伟大却难以名状的气味了。



彭福的“老园酒”——马琪园酒。

彭福园除了生产价昂、稀有的农庄酒外，另一支价钱甚廉、产量多得多的“优质量贩酒”“第707酒窖”（Bin 707）也是杜瓦的得意杰作。这是把本园在澳洲最优秀的产区、距离阿德莱德市东南380千米的冠娜瓦拉园区

（Coonawarra）和巴罗沙园区所产的赤霞珠葡萄混酿而成的酒，由杜瓦亲自调配，以求其平衡。这是一支被行家搜求的家常饮用酒，十分醇厚、耐贮，又可于年轻时饮用。据说香港红星成龙是一个“彭福迷”，每次他到澳洲拍片或访问，彭福的顶级酒就会缺货，成龙家中窖藏的彭福农庄酒想必十分可观了！◆



汉谢克园（恩宠山）

Henschke, Hill of Grace

 产地：澳大利亚·阿德莱德产区

 面积：87公顷

 年产量：6000~10000 瓶

也是旅德前辈的龙匡平兄由香港携来一瓶神秘佳酿。我迫不及待地开盒一看，原来是1995年份的澳洲汉谢克（Henschke）酒园的杰作——恩宠山（Hill of Grace）。果然是行家出手，不同凡响。

近30年才在全球酒坛打响名号的澳洲红酒中，公认有两颗亮晶晶的钻石：第一颗是彭福园（Penfolds）的农庄（Grange），第二颗当是汉谢克的恩宠山。

只看“汉谢克”的名称就知其与德国有渊源。汉谢克家族原是东普鲁士西里西亚（Silesia）地区的居民。西里西亚是日耳曼30年战争的兵家必争之地，传奇人物腓特烈大帝的大半生都在此地区度过。在第二次世界大战后，盟军割让此地给波兰，造成数百万难民流亡联邦德国，其中一位便是我的德国恩师巴杜拉教授。也许是预见了百年后的浩劫吧，汉谢克家族在1850年便随一股德国移民潮来

到澳洲南部这块新殖民区——阿德莱德山区（Adelaide Hills）。由名称可知（贝多芬有一首著名的歌曲即为《阿德莱德》），此地已经是“德国村”了。

老汉谢克·约翰发现当地人10余年前已自法国南部罗讷河产酒区移来西拉葡萄（Shiraz），且长得甚好，便放下全部精力照顾这片由先前德国移民取名的“恩宠山”（Gnadenberg）园区。

此地区日后才意译成英文“Hill of Grace”。没想到法国罗讷河区随后发生葡萄根瘤蚜虫病，波及所有罗讷河甚至波尔多地区，必须连根铲除，另移入新种。所以罗讷河区2000年来自罗马时代一脉相传的葡萄种便断根了，反而是在南澳洲恩宠山及其周遭，还幸存了这批可溯源至耶稣诞生时代的老株葡萄基因，真是印证了中国的古语“礼失求诸野”！

不像许多移居美国的德裔，汉谢克家族

仍保留着德国传统，连现在当家的第六代的史蒂芬也曾到德国莱茵河畔最著名的盖森海姆（Geisenheim）酿酒学院攻读，其夫人普伊（Prue）也是酿酒师，所以汉谢克酒园能够酿造出近10种、年产4万箱红、白酒，其中一半以上符合法国顶级酒的水准。而一门出三杰，更值得大书特书。

“三杰”中的老大恩宠山酒是20世纪50年代才开始单独酿制的，每年产量不过6000~10000瓶，部分由来自已达140岁高龄的老株葡萄酿成，并且在全新的、由美国进口的橡木桶中醇化1~1.5年以上，历年的表现不输彭福园的农庄酒。以美国权威的《酒观察家》杂志评分可以做一个比较：1992年份，两酒皆为94分；1994年份，农庄酒为96分，恩宠

山酒为96分；1996年份，又皆为97分，平手。价钱方面，可能因恩宠山酒一瓶难求，美国一年（以1997年份为例）仅进口35箱，合400余瓶

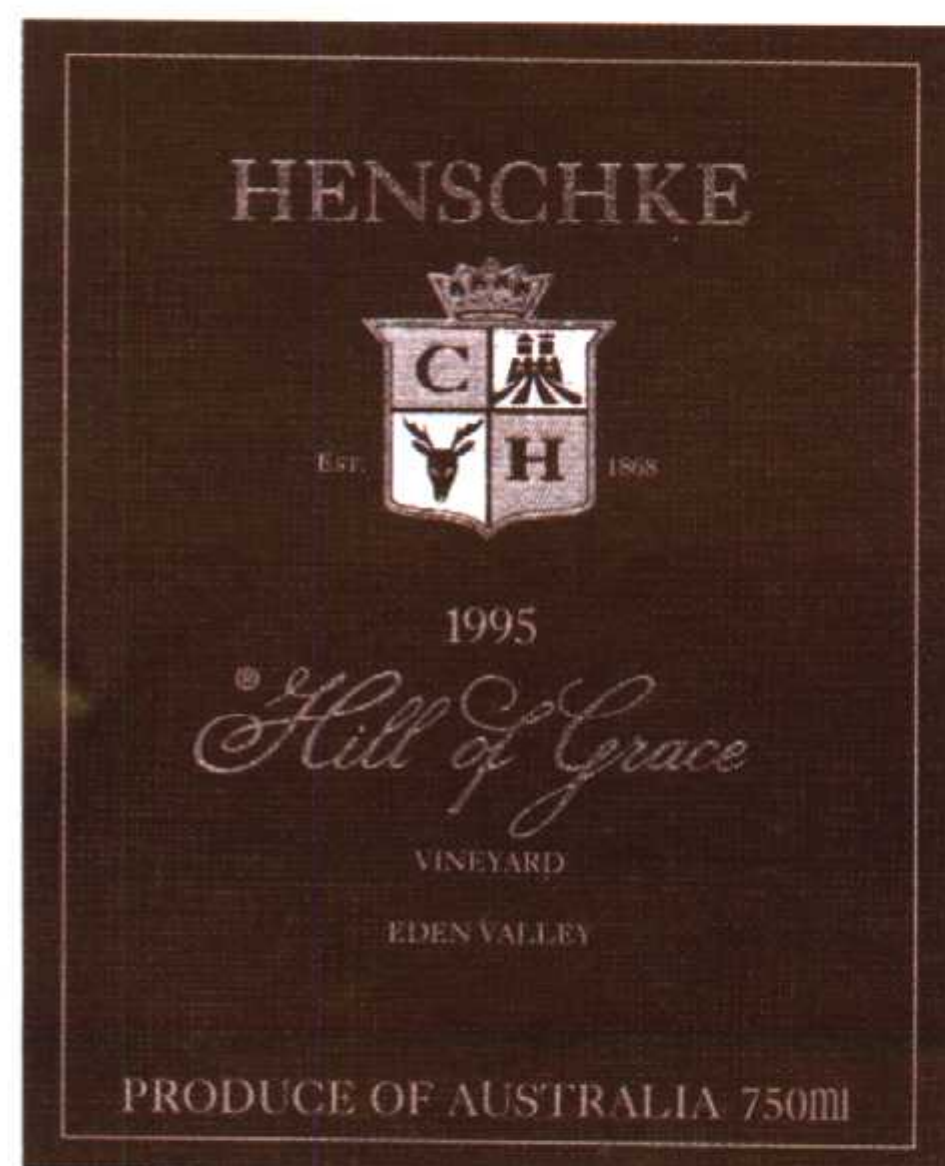
而已，所以价钱较高。再依《酒观察家》2005年10月号为标准，1999年份的恩宠山只获得82分的烂分数，售价竟达325美元，而2000年份的农庄酒（89分）则为225美元，差距有100美元之多。

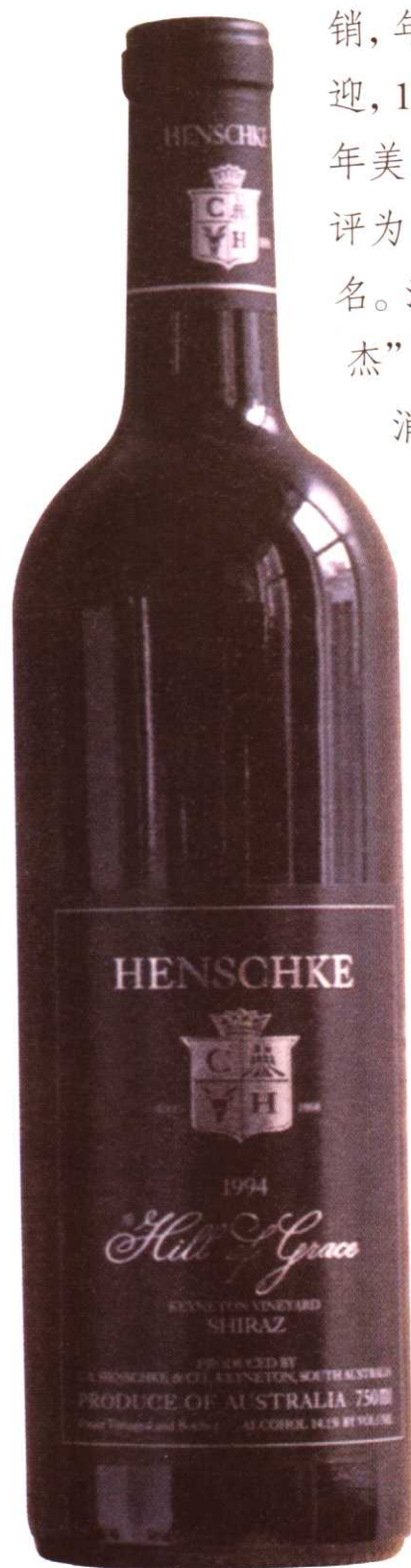
除了恩宠山酒这个代表作外，汉谢克还有一个16公顷大的宝石山（Mount Edelstein）酒园（也是德文名称），仍是专攻西拉葡萄酒，价钱只有前者的一半，但使用的葡萄是较年轻的树种（也有约80岁），以至于果香极强，浓郁度则不及恩宠山的百年老株。然而，这正是当下欧美酒评家所青睐的。

1992年份的宝石山酒，得分竟然高达93分，仅差恩宠山酒1分。跻入1996年世界“百大”排行榜的1993年份，评分更高达96分。宝石山酒每年可生产1500箱，近2万瓶，是求汉谢克旗舰酒不得者的另一个“桑榆之选”！

“三杰”中居末的是最后成园、位于较南的巴罗沙河谷的基诺顿酒园（Keynton Estate）。与上述两园种植西拉葡萄不同，此园杂种了三四种葡萄，以类似波尔多的混酿手法，酿出法国波尔多式的浓郁的所谓“古典式红酒”。这也是澳洲酒打入欧美市场的主力酒。本园产品虽以中低价位（约30美元）行

1995年份的恩宠山果然是上帝的恩宠，为人间留下难忘的美味。





销，年产6万瓶，但普受欢迎，1993年份竟也被1996年美国《酒观察家》杂志评为世界百大美酒的第4名。汉谢克酒园一门“三杰”，囊括高、中、低3个消费层，绝非泛泛酒园可比拟！

如前所言，此次龙兄为买此酒，特地跑了趟澳洲，才由友人唐医生处慨让一瓶。龙兄早年留学德国海德堡，专攻机械工程，在当时尚属殖民地的香港，会选择留德之路，真是慧眼独具。他出身广东世家，号称广东4大园林的顺

1994年份的恩宠山。

德春晖园即属龙府产业。每次我赴港，有此专治饮饌的乡兄导引门经，使我口舌阅历增广不少。


试试此瓶恩宠山佳酿的滋味，发现虽只陈放6年，恩宠山味道仍极为浓烈。酒液呈黑紫色，夹杂许多黑色沉淀，显见本园不强调过滤。入口后，虽不如许多酒评家所形容的有类似果酱的黏稠，但新木桶残留的丹宁、木香仍极咂口，这是专指口感而言。至于嗅觉，这便是另一种享受：各式浆果、薄荷、香蕉、咖啡、蔗糖味……可以遨游上3个小时仍意犹未尽！

品尝着此稀世美酒，我正思索如何形容此酒时，耳际传来餐厅播放的施特劳斯的《南国玫瑰》，我悄然醒悟——恩宠山红酒不正是一朵绽放在南半球南澳酒区大花园中的优雅玫瑰吗？◆



克勒雷登山（星光园）

Clarendon Hills, Astralis

 产地：澳大利亚·南河谷

 面积：90公顷

 年产量：8000瓶

不像前两支澳洲顶级酒都出自历史名园和德国移民酿酒师之手，第三支能晋级“百大”的佳酿——克勒雷登山酒园，成园不过15年，标准的后来居上者，英雄少年。

紧接彭福农庄酒所在的巴罗沙产区，位于汉谢克恩宠山产区西南方，即是南河谷产区（Southern Vales）。

这里都是英国移民，自然和英国贸易往来密切。自19世纪中叶以来，本地区酒农便酿造酒精纯度高、口味重、色泽深的酒输往英国，其中一大部分是作为药用酒——当时有一阵子流行喝高度葡萄酒来治病。

南河谷气候温和，土地还算肥沃（百年前还一度是盛产小麦的谷仓）。20世纪七八十年代开始，澳洲大酒厂都相中这块宝地，纷纷投资资金，引进最新技术造酒，使之俨然成为澳洲最先进的酒乡了。

在大伙一窝蜂赶上“科技造酒”热时，

一位热爱法国顶级酒且是从事高科技生化行业的工程师罗曼·布拉塔瑞克（Roman Bratasuik）投身于制酒业，他反而是以最自然、追求“原味”的方式造酒。

可能是腻烦了精算、实验、设想、证实的实验室工作，布拉塔瑞克悟出了“自然”的美妙真理。他认为酒是大自然的产物，不要刻意使用科技，只要把握“老株、少量及新木桶”三原则，即可酿出好酒，这也是他钦羡法国波尔多、罗讷河地区好酒所悟出的结论。

1990年，他开始下海酿酒。创业维艰，起初他并没有自己的葡萄园。他勘察了南河谷的各葡萄园，刻意寻找老株种，终于在河谷中段的麦克拉伦谷地（Mc Laren Vale）找到满意的葡萄来源，全是老株老丛，有赤霞珠、梅乐，但最精彩的是70年以上的歌海娜（Grenache）及西拉。

布拉塔瑞克在他的车库中开始酿出第一



1998年份的星光园。本酒的标签甚大，包住整圈酒瓶，特色鲜明。背景为明朝万历版佛经（作者藏品，郭政彰摄）。

瓶酒,并贴上了“克勒雷登山”的标签。酒汁会在全新法国橡木桶(他坚持使用正宗法国货,而不是美国货)中醇化一年半才装瓶出售。1992年刚开始上市,即吸引了一批“尝鲜客”,获得好评。再经过几次蒙瓶评审(澳洲为振兴酒业、增加酒的卖点噱头,每年有此类酒展不知凡几)获得大奖后,声誉鹊起。布拉塔瑞克除了坚持造酒程序外,还有另一样坚持——单园主义。强调葡萄酒应该原汁原味,由哪个园区采收,就由哪区葡萄酿造。他特别看重一个名为星光园(Astralis)的七八十岁的老株西拉葡萄,因此在1994年推出了星光园酒,产量只有2100瓶。此酒获得的已不仅是南河谷区的掌声,而是海外的掌声了。

这也是老天赐给园主的好运。1994~1996年3个年份,是澳洲有史以来最好的年份,有人就比喻这仿佛是波尔多1982年及1990年的两个超级年份,不仅让波尔多酒园赚饱了钱,更重要的是这股风潮展现了波尔多酒业的新气象。澳洲的情形也是如此,3个“大年”使澳洲酒的前景红火到现在。

星光园散发出的魅力立刻使一位举足轻重的人士“惊艳”,这位人士当然是美国的帕克先生了。他在一次蒙瓶测试中发现了刚上市

的1994年份的星光园,立刻给了94分,并说此酒可以陈上三四十年之久。以后,每年给出的成绩都高得吓人:1995年份96分、1996年份97分、1997年份98分、1998年份98分、1999年份92分,最夸张的是2000~2003年份,都达99分,2003年更是介于99~100分之间!

在评语方面,帕克用尽他所有可用的赞美之词,连烤肉香味也可用来形容本酒,甚至在评2001年份时,结尾还喊出“万岁”的口号。2003年评出近满分时,帕克认为本园比起其对手彭福园的农庄酒,有五大特点:一是更自然,无外加的丹宁;二是单园酿造;三是酒主独自酿造,而非整组酿酒师来动手;四是使用法国而非美国橡木桶醇化;五是具备风土特色(即个性强烈)。

不仅帕克赏识,星光园上市后,也获得德国酒界的高度击节赞赏。德国著名酒评家苏勒曼(Mario Scheuermann)在1999年出版了一本书《本世纪的名酒》(Die grossen Weine des Jahrhunderts),公布了20世纪每年发生的大事及一瓶当年杰出的名酒。1994年便选中星光园为代表,并给予98分的评价!

如同帕克所称,星光园不适早饮,至少需陈上10年才可。我第一次邂逅星光园是在

2002年12月，在柏林自由大学热克教授(Prof. Dr. Saecker)特别为我举办的一个品酒会上。作为一个藏酒家，也是苏勒曼先生的好友，热克教授也藏有每个年份的星光园。当晚酒会分产区评试，12轮，计30瓶。第10轮为两瓶澳洲酒。热克挑了1995年份的彭福园的农庄，另一支即为星光园。帕克给当年的农庄评92分，略逊星光园的96分。可能是先前的9轮已喝了太多，人人已露出酒力不胜之态。我隐约记得本酒色深、力道强劲，但似乎比农庄来得“冲”些，不似农庄典雅内敛。

2006年8月中，为了撰写本文，我特地约了几位酒友第二度品尝被帕克呼“万岁”的2001年份星光园。颜色呈深枣红偏紫，回味有青草、柠檬、浆果及后来兴起的咖啡味。我们努力对照帕克的大作，嗅寻帕克所说的浆果味及甜甜的丹宁，结果却感觉到淡淡的乌梅及苦味。我将残酒封闭，等4个小时后再试一下，酒精仍强、苦味稍退，尔后有极优美的花香。

此次品试星光园，虽然不足让我们得出“帕克可能太主观”的结论(仍须多试几次

几个年份的星光园)，但当可肯定，本园的确宏伟，结构紧密、扎实，又不失优雅。目前星光园年产8000瓶。至于价钱，以2005年年底的美国行情，一瓶2003年份的星光园定价为395美元，比同挂牌的彭福农庄(2000年份，225美元)及汉谢克恩宠山(1999年份，325美元)还高不少!



另外，克勒雷登山酒园还有15支其他单园好酒，其中西拉和歌海娜酒占2/3，帕克及《酒观察家》都给予其很高的评价。各园年产量多介于8000~10000瓶之间，价钱徘徊于70~100美元之间，价钱绝对合理，故当是天下品酒客们的最爱。本园似乎已经形成澳洲第一顶级酒园的气候了!◆



稀世珍釀

第二篇

白 酒

德国甜白酒 225

法国甜白酒 254


匈牙利甜白酒 271


法国干白酒 276

73 伊贡·米勒园（枯萄精选）

Egon Müller, Scharzhofberg, TBA

 产地：德国·摩泽尔河区

 面积：12.5公顷

 年产量：200~300瓶

本书世界百大名酒中，德国酒中选7支，全部为白酒。同时，除了一支为冰酒外，其他6支——包括全世界最贵的伊贡·米勒在内，均为宝霉酒。在此，我们应先明了德国酒的种类及分类。

一般德国葡萄酒园采取多元化种植，不似法国酒园多半只酿单一酒。德国可以因葡萄成熟度而酿造各种优质白酒（Qualitätswein, Wine of quality），由下而上分成6个等级且经官方审定。至于优质酒以下的普通佐餐酒（Tafelwein），就不必如此大费周章了。6个等级的优质酒是：

1. 小房酒：德文称“卡必内特”（Kabinett），本意为“小房间”或“内阁”。这是由正常成熟的葡萄酿制的，较为清淡，微甜、清香，有时会有微涩感。

2. 迟摘（Spätlese）：待葡萄成熟后，再过7~10天才采收，使得甜度增强，香味加重。

3. 精选（Auslese）：一般是以迟摘等级为基础，但经筛选程序，将没有熟透与不佳的葡萄剔除而成。这是德国白酒的招牌酒。

4. 逐串精选（Beerenauslese, BA）：葡萄成熟后超过迟摘阶段，一定要有葡萄长出霉菌后，才将长霉菌、过熟的葡萄逐串采收。

5. 枯萄精选（Trockenbeerenauslese）：比起逐串精选的不同处，是等待每颗葡萄都完全枯萎成葡萄干才予采收。由于德文字母甚长，汉语发音为“克罗坑背冷奥斯累热”，所以一般简称为TBA。这种酒至少应陈上10年，才会真正成熟！

6. 冰酒（Eiswein）：这是将葡萄留在枝梗上，直到下雪当天的清晨才采收。其等级虽说应与枯萄精选在伯仲之间，不过应较前者逊色些。

“宝霉”（botrytis cinerea，也称“贵腐霉”）是一种天然、灰色的霉菌（cinerea），葡



萄感染后,会被霉菌蚀出许多肉眼不能见的小洞,最后占整颗葡萄成分的95%的水分会被蒸发干,果体便成为葡萄干状。此时,葡萄的含糖量、香气与酒精(是平常葡萄的2倍,达到16~18度)成分都达到饱和,所酿出的酒自然极度地甜、香及有劲。生产这种葡萄酒的为白葡萄,地理环境为能否酿出此酒的先决条件。

葡萄已经极度成熟时,每日早晚必须要有潮湿的气候,使得霉菌能够滋长蔓延,但中午过后又必须万里晴空,使骄阳能蒸发葡萄内的汁液,促使糖分集中。所以,要找到适合产制这种葡萄酒的园地并不容易,多半是河谷地才有可能,例如德国莱茵河与其支流,德国7支入选“百大”的酒园全在此区。法国则有加龙河

(Garonne)河谷的苏代(Sauternes)区,例如狄康堡(Château d'Yquem)。东欧地区唯一入选“百大”的匈牙利多凯(Tokaji),也是位于一个名叫波多克河(Bodrog)的河谷地。

酿制宝霉酒,必俟葡萄已被霉菌侵蚀得形销骨立时才予采收、榨汁,且逐串逐粒挑选。但每串葡萄也不一定同时萎缩,必须分次采收,极为费时费力,因此每株葡萄树往往榨不出100克的汁液。同时,葡萄皮不可有破损,否则汁液流出,与空气接触会变酸发酵而腐

烂掉,则前功尽弃!而此时满园又正笼罩着甘甜芬芳之气,自然会吸引无数蜂蝇鸟雀,为避免宝贵的葡萄被啄啃,有的园区便会装置网罩,这又是一笔开销。量少工多,自然将宝霉酒的价格推到最高点。

现在我们要介绍世界最贵的葡萄酒生产园——伊贡·米勒园(Egon Müller)及其所生产的宝霉酒。

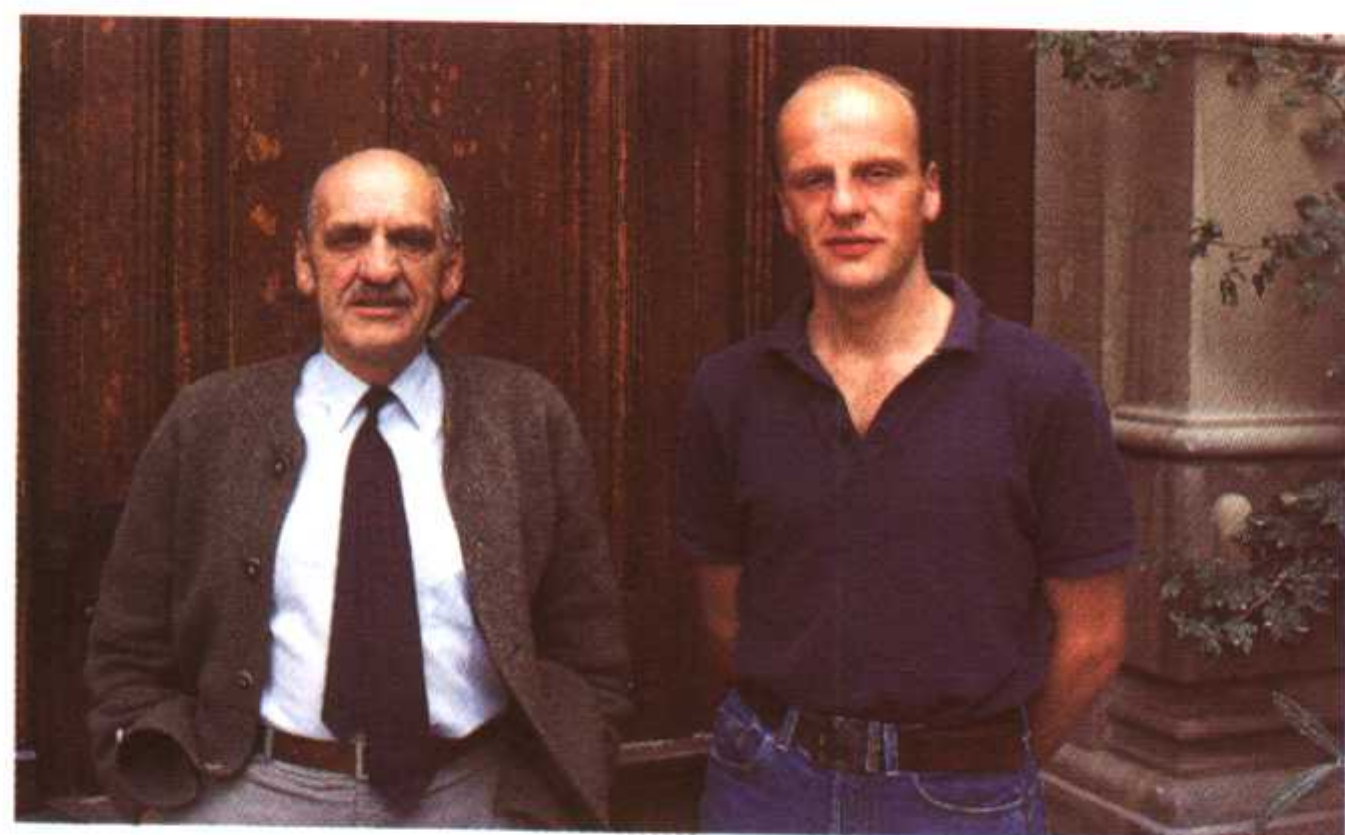
1794年10月初,法国军队攻占德国科隆与波昂,占领了整个盛产美酒的莱茵河地区后,代表法国大革命打破权威与教会势力、贵族统治的自由风气也传进了这个封闭的河谷。教会与贵族所拥有的庞大葡萄园被充公、拍卖,小农制的葡萄园于是如雨后春笋般地成立。截至目前约有2600个葡萄园,开启了德国葡萄酒的新纪元,也造就了生产世界最昂贵的葡萄酒的酒园——伊贡·米勒酒园的诞生。

追溯伊贡·米勒酒园的历史,可自6世纪建成的圣玛丽亚修道院(Sankt Maria von Trier)说起。该院建在维庭根(Wiltingen)镇附近的一座名叫沙兹堡(Scharzhofberg)的



宝霉菌。葡萄感染到这种霉菌,不仅不会使葡萄腐败溢臭,反而带来一份可观的财富。由于这种霉菌的珍贵,便称之为“宝霉菌”(英文noble rot,德文edelfaeule)。本图为摄自柏恩卡斯特医生园(本书下一号酒)的枯萄。

(上页)全世界最昂贵的葡萄酒——伊贡·米勒的枯萄精选。左边为广东石湾陶艺名家周永铨的作品《簪花少妇》(制于1991年,作者藏品)。



老、少两代伊贡·米勒先生。老先生已于2002年去世。

小山上。随着法国势力进入了莱茵河流域，“教产还俗”的运动于是展开，伊贡·米勒的曾祖父柯赫（Jean-Jacques Koch）便趁机购得此酒园。柯赫去世后，葡萄园平分给7个子女继承。伊贡·米勒的祖父后买回另外的部分园区，重新建立起一个6公顷大的葡萄园，面积是原来修道院所有园区的1/3。老伊贡·米勒目前已不太参与园务，而是交给长子小伊贡·米勒负责。小伊贡·米勒是一个腼腆的年轻人，接下重担后，十分敬业。每年秋天采收酿酒完后，都会风尘仆仆地到世界各地推介本园佳酿。

伊贡·米勒家族拥有沙兹堡山约7公顷的山坡地，其坡度达50度。另外，近年来另在附近收购了5公顷的园区，总面积达12.5公顷，土壤含有板岩、石块的比例极高。这个山坡有一个好处，既可排水，又可保存葡萄成长所需要的水分。树种全为雷司令，每公顷约8000株，平均每公顷生产5000~6000升，附近一般园区可达8000~10000升。大部分的树已超过五六十岁，不少是第二次世界大战前种的。每

株树冬天裁枝，只留下两芽，大约每株每年结低于1千克的葡萄。年产量也只有7万瓶。

俗话说，不能将鸡蛋全放在一个篮子里。伊贡·米勒亦不能例外，他的酒园也生产各种优质酒。因此在采收时，要雇佣数十名工人，必须多次将葡萄收到两种不同篮子里。1922年，他们仅采收了3次，1989年与1990年采收了5~6次的葡萄。两个篮子是要将迟摘及精选级与逐串精选级分开放置所用，采收极精细。以1990年为例，全园雇佣35个人采收葡萄，一般每日可采收榨成8000升汁的葡萄，但是其中只能收获500升酿造精选级及50升枯萄精选的葡萄汁，其困难可想而知！

除了枯萄精选及冰酒外，伊贡·米勒每年都出产精选级以下的白酒，迟摘酒年产3万瓶，精选酒约1万瓶，价钱大都比市场上同等级酒贵一倍以上。例如1995年份的迟摘酒，一般市价10欧元就可买到不错的，但伊贡·米勒出厂价至少30欧元；精选级市价一般15欧元即可购得，但伊贡·米勒出厂价就更难计算了。因伊贡·米勒的精选酒许多都是拍卖用的，故索价极高，如2004年份的本园小瓶装，拍卖价为154欧元，其他园区小瓶装（如W.B.K区）只要60欧元，差距亦可至10倍以上！



1976年份的枯萄精选。

至于逐串精选级以上的特种酒，并非每年酿制。即使老天帮忙，在葡萄成熟后的宝霉繁殖期间不兴风作雨的话，那么每年最多也仅生产200~300瓶。自1970年以来，仅有1971年、1975年、1976年、1989年、1990年、1994年与1995年生产枯萄精选酒，1996年没有生产。物以稀为贵，每年拍卖莱茵河酒最重要的特里尔（Trier）拍卖会上，伊贡·米勒都拍出令人惊叹的高价。例如1991年所拍卖的一瓶1976年份的枯萄精选已达1510马克；而1995年9月拍卖的1989年份的枯萄精选，一瓶更是高达2800马克，折合人民币1.2万元！

至于冰酒，因酿造较易，除1994年没生产之外，1995年及1996年都生产了约400瓶极优良的冰酒。伊贡·米勒的冰酒也极特别，它把冰酒分成一般冰酒及特种冰酒（Extra Eiswein），即使是一瓶新年份的普通冰酒，在

至于逐串精选级以上的特种酒，并非每年酿制。即使老天帮忙，在

德国的目前市价皆超过1000欧元，这也是全德最昂贵的冰酒。

1997年1月21日，几位友人与伊贡·米勒的少东共同品尝了两瓶1976年的枯萄精选。只见这陈放20年已达最巅峰状态的枯萄精选的颜色呈橘色，散发着浓厚的蜂蜜、橘子味与花香，尝起来稠密似胶。常常有人形容歌声之美是“绕梁三日不绝”，对于伊贡·米勒的枯萄精选，也可以用“绕舌三日不绝”来比喻。盛酒的酒杯在酒干后3个小时仍然香气不减，真不愧有世界“第一甜酒”之称。这两瓶酒定使人毕生难忘！

伊贡·米勒的枯萄精选产量之稀，与年产有6000瓶的罗曼尼·康帝酒也不可同日而语，而比起同样是由宝霉菌感染而酿成，年产量可达15万~20万瓶之多，也是法国最有名甜



采收枯萄精选的情形。

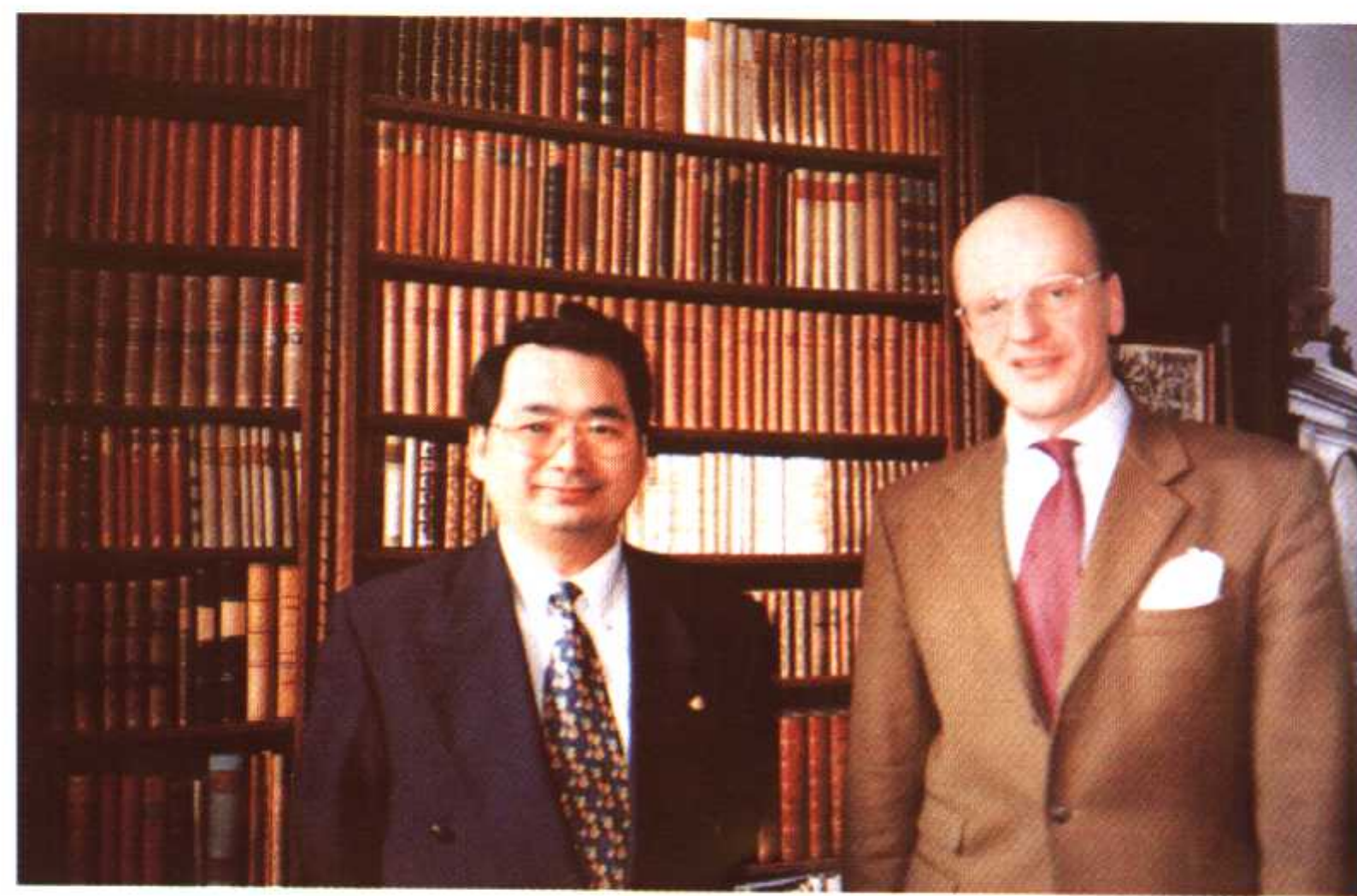


本园精选酒的品质也是一般白酒之最。

酒的狄康堡（本书第80号酒），更显得稀有而珍贵。这应归因于德国气候太冷且雷司令葡萄多半生长在莱茵河边坡度甚大的山坡上，产量自然减少。曾有人统计，以同样的面积在法国苏代区能出产5万瓶宝霉酒，而德国莱茵河区只能生产250瓶，而且还不包括枯萄精选在内（因为枯萄精选是看年份的）。这是德国的逐串精选级以上的宝霉酒价钱居高不下的主要原因！难怪其刚一出场即刻被欧洲企业界，特别是德国企业界抢购一空，枯萄精选酒实际在市场上已经绝迹。

至于冰酒，味道较淡，1995年生产的冰酒呈淡绿带黄色，


有一股花香及凤梨味，优雅精致宛如素妆美妇，和一般普通冰酒及流于浓俗香甜的加拿大冰酒，真有天壤之别！◆




作者与现在当家的伊贡·米勒摄于酒庄客厅的古董书架前。琳琅满目的皮装古书也是酒园的得意收藏。

74 塔尼史园·柏恩卡斯特医生园（枯萄精选）

Thanisch, Bernkasteler Doctor, TBA

 产地：德国·摩泽尔河区

 面积：6.5公顷

 年产量：100~200瓶

位于莱茵河支流摩泽尔河（Mosel）中段的一个小镇柏恩卡斯特（Bernkastel），正是整个莱茵河产酒区的核心地带。柏恩卡斯特镇旁，摩泽尔河右岸的山坡上有一个小葡萄园出产的酒，在1360年立下了一个大功。

当年本地区的行政及宗教领袖，也就是特里尔（Trier）的大公爵及枢机主教伯孟二世（Boemond II）生病了，当群医束手无策时，一个老头儿献上一瓶饮料，大公爵一喝之下，精神顿时提了起来，日后连续喝了几瓶后竟然痊愈了。大公爵于是亲自封这瓶酒的产区为“医生园”，从此，这个园区被称为“柏恩卡斯特医生”（Bernkasteler Doctor），简称“医生园”。

无独有偶，500年后也传出了有另一个因此酒而痊愈的大人物的故事，此人即是英王爱德华七世。但实际的情形是，当年爱德华七世游莱茵河时，在旅游胜地Bad Homburg

试饮本酒后大为赞赏，当即订购一批运返英国。他并没有生病，也未将本酒当药喝！不过，几百年来医生给病人开药方时常加入此酒，本酒变成了药酒，确是事实！但还有另一个理由——价昂，一般人是买不起的。

现在的园主塔尼史（Thanisch）的家族早在1636年就定居在柏恩卡斯特·库士（Bernkastel-Kues），这个小镇与柏恩卡斯特镇隔河相眺，是双子城。塔尼史家族从1650年开始拥有“医生园”至今已超过三个半世纪。在19世纪时，家族中出现了一位哲学家及后来担任普鲁士国会议员的雨果·塔尼史博士，于是医生园成功地打入了高级社交园。1895年，塔尼史博士逝世，由其遗孀凯萨琳娜（Katharina）接掌本园。这位女士是位女强人，把本园经营得有声有色，故本园改名为“塔尼史博士遗孀园”（WWE Dr. H. Thanisch）。在酒园名前加一个“寡妇”



(WWE是德文寡妇“Witwe”的缩写,“遗孀”则是中文较文雅的措辞),的确是比较少见的。目前园主是开园第13代的传人,也是自博士遗孀掌园后第4代女性掌门人的苏菲·塔尼史·史匹尔女士(Sofia Thanisch-Spier)。

在1988年,本园因继承问题分成两个医生园。较大的新园(11公顷),称为Eben Müller-Burggraef;老园(6.5公顷)则保有祖



1994年秋天采收枯萄精选时,由本园鸟瞰景色宜人的柏恩卡斯特·库士小镇。

宅。两个酒园的名称及标签都极易混淆。这两园评级都一样,但老园毕竟是历史成分较多,以下即以老园为代表进行介绍。

医生园面积有6.5公顷,产地分散在3个不同的小镇上,除柏恩卡斯特外,尚有摩泽尔河南岸的布劳山堡(Brauneberg)与葛拉哈(Graach),每一个地方都是寸土寸金的园区,园区鸟瞰摩泽尔河,真是优美极了。葡萄园面向西南,土壤以板岩为主,透水性强。园中全部植雷司令葡萄,所有的葡萄树都是老株,平均树龄在40~60岁之间。医生园的种植密度偏高,每公顷约8500株,每平方米约生长8~10株树苗。葡萄颗粒较小,但质重味厚。产量甚少,平均为邻园的一半。在布劳山堡的园区有部分葡萄树被更新,是因为官方推行的土地重划政策所致。且种植密度较低,每公顷6300株,树排间距增为1.6米,这样一来耕种的工作可较轻松些。

如同伊贡·米勒的沙兹堡山一样,医生园也酿造各种不同等级的白酒,所以葡萄在摘获时已经分类,采收工人带着两个桶子,其中一桶是准备酿逐串精选级以上的酒。若有必要,



风韵迷人的园主塔尼史·史匹尔女士。

(上页)有“妙手回春”传说的柏恩·卡斯特医生酒(塔尼史园的枯萄精选)。背景为苏州著名的双面绣精品《松鼠葡萄》(作者藏品)。

新园1998年份的冰酒。酒标和老园几乎完全一样，只是多了“Müller-Burggraef”字样而已。

在酿酒房还会进行第二度的分类。本园总共生产20种不同的葡萄酒，这些来自8个不同园区与不同等级的酒，年产量只有4.5万瓶，在德国的名园中算是小园了。假如天公作美，极有可能酿成枯萄精选酒与冰酒。例如1971年、1976年、1989年、1994年生产了枯萄精选，1983年生产了冰酒。1996年本来极有希望酿成冰酒，没想到快要采收前天空飞来一批小鸟，把甜透芬芳的葡萄一啄而光，冰酒也就酿不成了！枯萄精选每次生产量极少，只有100~200

瓶之间，一瓶约700余马克。冰酒的价钱便宜些。本园偶尔也生产少量的逐串精选（BA），也和冰酒一样，仅一两百瓶，价钱也相去不远。

新园的冰酒及枯萄精选就便宜多了。2003年的枯萄精选为80欧元；2004年份的冰酒在德国售价为60欧元，美国为140美元。

医生园出产的枯萄精选与冰酒都有浓郁的芳香，夹杂些许的果酸与苦味。同时，既可趁新鲜时饮用，亦可保存20年而不改其味，甚至更加芳醇动人。一瓶1921年份的枯萄精选在1985年的德国拍卖会上以1.1万马克成交，刷新了德国酒的拍卖纪录。这位买主显为一高手行家，因为此瓶正是摩泽尔河流域首批生产的枯萄精选。◆



塔尼史自1901年起就使用这种新艺术风格的标签。上图是1921年的枯萄精选，下图为1989年的枯萄精选。

75 普绿园（枯萄精选）

Joh. Jos. Prüm, TBA

🍷 产地：德国·摩泽尔河区

🍷 面积：14公顷

🍷 年产量：150瓶

在柏恩卡斯特附近名园荟萃，许多家族数百年来以种葡萄为生，也以酿葡萄酒为业。除了医生园外，另一个名气也不输医生园的是普绿园（J. J. Prüm）。普绿家族在16世纪就定居于此，世代在御园——本地权势最大的枢机主教的葡萄园担任总管。拿破仑“旋风”吹到了本地后，普绿家族也像伊贡·米勒的祖先一样，由教产拍卖会上拍到了一块园地，当然是最好的一块。于是举家迁移到该园地，这便是今日离柏恩卡斯特车行10~20分钟，靠近河边的小村庄卫恩（Wehlen）。

普绿家族日后逐渐扩充园产，子孙也繁衍起来。到了1911年分配遗产时，共分成7家。其中，一个名叫约翰·约瑟夫（Johann Josef）的分到一块名叫“日晷”（Sonnenuhr）的园区，遂自立门户，创立“J. J. 普绿”酒园。目前在卫恩地区尚有4个酒园也挂着“普绿”家族名称，但会加上其他名字（如Studert Prüm），以示区

别。在卫恩地区外的柏恩卡斯特也还有几家，都是源自1911年的分家。约翰·约瑟夫·普绿（Johann Josef Prüm, 1873—1944）是现在园主曼费德（Manfred）博士祖父的名字，曼费德在高中毕业后，到附近著名的盖森海姆（Geisenheim）

专科学校念了一年的酿酒课程，后来发现志趣不合，便转到波昂大学攻读法律，并且获得法学博士学位。正当要展开法律生涯时，父亲命其返园准备日后接班。他不敢违抗父命，只得“弃法从酒”。在“严父”的调教下，曼费德博士也学到了一手的绝技。1969年父亲去世，便由他接掌本园至今。

本园面积为14公顷，葡萄全为雷司令种。园区散布在4个地区，但最重要的园区是5公顷大的日晷园区（因一个颇大的老式日晷而闻



作者与曼费德·普绿博士。



Joh. Jos. Prüm
1990
Wehlener Sonnenuhr
Trockenbeerenauslese

名)。这是曼费德博士最宝贵的园区，几乎每天他都会带女儿来此“散步”！园区土壤为板岩。老株的种植密度是每公顷1万株，经过田地重整后的葡萄园每公顷仅种5100株，大部分仍为老株，而不像许多邻园采用美国来的嫁接株。曼费德博士认为由老株葡萄树所酿造的酒较其他嫁接枝要来得均衡与协调，同时受到霜冻时不易落果，也不致因霏霏阴雨而腐烂。他认为这边的土地本来就最适合本地种的老株。葡萄园面朝东南，坡度为60度，是整个摩泽尔河区坡度最陡的葡萄园之一，仅次于附近另一个极有名的路森博士园（Weingut Dr. Loosen），因此必须用升降机耕作，成本较一般葡萄园高出两成。通过少量的施肥、除草与杀虫，可以达到每公顷6300升的产量。

普绿园每年生产约13万瓶各式白酒。1934年及1937年起分别开始酿制逐串精选及枯萄精选，但产量仍然极少，例如1990年份生产了100升的枯萄精选与200升逐串精选。即使在丰收的1989年份也仅有300升的枯萄精选酒与逐串精选酒，故非年年产制特级酒，因此价格昂贵是可以预期的。每年的逐串精选酒与枯萄精选酒都无定价，一切依拍卖会决定。1976年份的枯萄精选刚一上市就以1300马克

卖出，1990年份的更超过2000马克，一般市面上根本难以寻获。行家们反而愿意以1/10的价格购买普绿的精选酒。1997年1月底，我曾在香港品尝了1993年份的普绿精选酒。酒色呈淡绿色，微稠，既有蜂蜜、淡淡的柠檬味，也有兰花、紫罗兰的混合香气，品尝这种酒简直是欣赏一件艺术作品！精选级的已是如此精彩，当可想象更上一层楼的滋味了。美国的《酒观察家》杂志1976年将“年度之酒”的荣誉给予普绿的精选酒，此酒因此成为爱酒人士竞相搜寻的对象。

普绿的精选酒也可区分为普通精选及特别精选，后者又称为“金顶精选”（Goldkapsel，英文Goldcap）。这是德国近年来一种新的分级法，

“金顶”是指瓶盖的封签是金色的。之所以要有



普绿日晷园区的精选酒。

（上页）1990年份普绿园的枯萄精选，背景为清朝一品武官平金刺绣麒麟章补（作者藏品）。



1976年日晷园区的精选酒曾被美国权威杂志《酒观察家》评选为“年度之酒”。

美国《酒观察家》1994年3月号的封面。该杂志称本园为“德国最伟大的雷司令葡萄园”。



这种差别，是因为葡萄熟透到长出宝霉菌时，也有部分葡萄未长霉菌，此时将部分未长霉菌的列入枯萄精选似乎不妥，但其品质又高过一般精选，故折中之计是再创新的等级。有的酒

园亦称之为“优质精选”（Feine Auslese），本园在第二次世界大战后就开始称为“优质精选”，到了1971年起才改为“金顶”。而本园金顶又再细分为一般金顶及最高等级的长金顶，这在德国极少见。普绿的两种金顶精选价钱极

高（也和枯萄精选及冰酒一样是通过拍卖会决定的），如长金顶小瓶装2002年份拍出171欧元，2003年份高达355欧元；2004年一般金顶是130欧元，但长金顶高达250欧元，而非金顶级的一般精选级，则在20~30欧元之间。所以，两种等级的精选酒，价钱可以差上10倍以上！美国的《酒观察家》杂

志在1994年3月号曾给1988~1990年份的长金顶精选评分，成绩分别为97分、96分和98分。此外，几乎每年的本园普通精选及迟摘酒皆可评到90分以上，无怪乎《酒观察家》杂志会将本园作为封面故事，大肆介绍一番。

到了11月底12月初，在当年初雪前，若没有暴风骤雨将残留在树上的葡萄吹落的话，那么就可以采收葡萄酿制冰酒。通常凌晨三四点就必须上山入园采收，趁葡萄尚未解冻前，立即进行压榨。一般产量甚微，年产量不过400（1983年）~700瓶（1990年）之间。


若问学法律出身的曼费德博士酿酒成功的秘诀在哪里，他会说“耐心”及“细心”。除非葡萄熟到最后阶段，他绝不采收，所以常常和天公争时间，能拖一天就一天，因此本园往往在邻园已采完一两周后才进园采收。在那时德国已进入初冬时刻，下雨是时常及转瞬的事，因此风险甚高。曼费德博士在开一瓶1982年份精选酒请我品尝时，提到他的酿酒哲学，顿时让我觉得杯中散发出那股芳香、浓郁，连陪我往访的一位本身也在附近经营酒园的德国友人，都会一口咬定此瓶至少是逐串精选的精选酒，每粒每滴都来之不易！它们不只是艺术，也是哲学及责任的结晶！◆

76 约翰山堡（冰酒）

Schloss Johannisberg, Eiswein

 产地：德国·莱茵沟

 面积：35公顷

 年产量：200~300瓶

德国总共有11个产酒区，其中有5个最重要。除了莱茵河最大的支流摩泽尔河（Mosel）与其两条小支流鲁渥与萨河组成的摩泽尔河区外，还有莱茵沟（Rheingau）、莱茵法耳茨（Rheinpfalz）、莱茵黑森（Rheinhessen）与纳河（Nahe），都是莱茵河流经之处，都可称为莱茵区。此处的风光甚为明媚，早已是诗人吟咏之处。我在书房中找到以前在德国读书时买到的一本介绍德国莱茵河风光及酒的老书，赫然看到了被法国波尔多地区的圣达美丽安区的桂冠酒——欧颂堡（见本书第40号酒）拿来当园名的罗马诗人欧颂的大名。原来，据说欧颂虽在波尔多地区终老，但他也和当时罗马帝国全盛时代的贵族、将军与富商一样，在罗马军团占领的莱茵河谷拥有一个葡萄园。罗马军团所到之处，不久就有葡萄园出现，因此有“罗马军团以剑与酒壶征服整个欧洲”的名言。罗马人在莱茵河扎营筑寨，抗拒东边

的“野蛮人”达数百年之久，莱茵河区由那时开始便成为一大片葡萄园。欧颂由波尔多迁往莱茵河，不禁为此地的水光山色所迷住。他在公元4世纪写的一首赞美其风光的诗流传至今。这首由拉丁文译成的德文诗，我试译如下：

眺望翻腾银沫的河流，
游鱼与桨船已令人心旷神怡；
瞻望葡萄爬满山际的美景，
心中充满对欢乐酒神所赐厚礼之感激。
且攀登上陡峭之邑采顶峰，
不畏陡峰、悬壁与断崖之横阻，
但见葡萄枝蔓延伸宛如天然剧场，
园中采收葡萄的欢声响彻云霄！

莱茵河由瑞士发源，向北流入德国，经过莱茵黑森的美因兹市（Mainz）后，向西流



至绿德斯汗(Rüdesheim)附近,北转至莱茵河谷。这一段长约20千米的狭长地段,被称为“莱茵沟”。其地处莱茵河北岸、陶努斯山(Taunus)的南麓。陶努斯山坡度平缓,但足以阻挡来自北方的寒风,向阳的葡萄可以享受充分的阳光,晚间顺山势而下的雾气,可使受到整日日晒的园地冷却下来。秋天这种日夜温差与日阳夜雾极适合宝霉菌的生长,本区宝霉菌品质因而甚佳。

莱茵沟共有2900公顷的葡萄园,分属10个酒区,因本区的约翰山堡园极为有名,此酒区遂称为“约翰山产区”(Bereich Johannisberg)。本区名园甚多,1861年份本地的酒曾在巴黎、伦敦与维也纳获得白酒的首奖。母亲是德国普鲁士公主的英国维多利亚女王,特别钟爱本区一种名为“霍汗”(Hochheim,“高屋”之意)的葡萄酒。英国人将德文“Hochheim”的“Hoch”(霍喝)错念成“霍克”,于是以讹传讹地将以后凡是莱茵沟的酒都称为“霍克”,而产于摩泽尔河畔的葡萄酒,也改称“莫克”(Mock),使得“霍克”之名在英伦三岛历久不衰。

约翰山既是莱茵沟最具代表性的酒园,也是一个充满故事与传奇的酒园。早在公元8

世纪时,据说有一次查理曼大帝(742—814)看到附近山区的雪融得早,知道这里的天气温暖,适合种葡萄,就命人在约翰山种植葡萄。不久,山脚下就建起葡萄园,并归王子路德

维格(Ludwig der Fromme)所有,817年8月4日的记录是采收了6000升。不久,美因兹市大主教马格努斯(Hrabanus Magnus)于850年在此地盖了一个奉献给圣尼克劳斯(Sankt Nikolaus)的小教堂。1130年,圣本笃教会的修士在此教堂旁加盖了一个奉献给圣约翰的修道院,因此而有了“约翰山”之名。这些修士如同大部分其他中古时期的修士一样,都会酿酒。1525年与1552年的两次动乱使修道院解散,教产被政府没收。1716年,修士们重返约翰山,拥有伯爵身份的修道院院长富达(von Fulda)买下了约翰山。1721年,修士们由岩石中辟出长达250米的酒窖成为地下图书馆(Bibliotheca Subterranea),并将历年所酿的酒储藏下来作为纪念。这个可储酒75万升的地窖现在仍可使用。



德国迟摘酒的创造者——“迟到的信使”石像,现竖立在本园庭院之中。

(上页)莱茵河地区名声最响亮且最为传奇的约翰山堡1992年份的冰酒。背景为广东石湾陶艺名家周永锵的作品《醉罗汉》(制于1991年,作者藏品)。

约翰山堡成名的另一个典故是关于发现迟摘酒的有趣过程：1775年，本园的葡萄接近成熟之际，正巧园主富达大主教外出开会，修士们于是遣人请示大主教能否如期采收。不意差人在路上突告患病，耽误了几日的行程。待回院禀告主教“如期采收”的命令时，所有的葡萄都已过熟，且部分长出霉菌。修士们不愿一年的努力就此落空，照常采收与酿制，竟发现酿出的酒美味远非昔日能比，迟摘酒制法就这样歪打正着地诞生了。大主教自1716年买下本园后，以后每年的收获都详细记载。所以，在1775年的秋天酿出迟摘酒，次年（1776年）4月10日，酒窖总管思格（Joh. Michael Engert）在记录本上注明下列文字：“我从未尝过这种酒！”这可以证明迟摘酒的发现时间。以后整个莱茵沟与莱茵河地区也学会了酿制迟摘酒。现在每逢本地有葡萄酒的节庆，这段故事是必演的剧目！本园院中有一个石雕“迟到的信使”，也成为访客照相的焦点。



纵横捭阖的高手，约翰山堡主人奥国首相梅特涅伯爵。德国有一著名气泡酒（香槟）即以他为名，并以此肖像为商标。

这些对莱茵河地区的美酒付出极大贡献的修士们后来在1802年被法国军队赶走，教产世俗化，欧兰尼伯爵（Fürst von Oranien）成为此地的新园主。1806年拿破仑在耶拿大破普鲁士军队，论功行赏时将该园赐给柯乐曼（Kellerman）元帅（“柯乐曼”德文本意即是“酒窖”或“地下室”管理人）。1813年拿破仑征俄失利后，本园易手为反法盟军（普鲁士、俄国、法国）所有，并被转赠给奥皇。1816年7月1日，奥皇法兰兹复转送首相梅特涅伯爵（Fürst Metternich-Winneburg, 1773—1859），以补偿其在莱茵地区家产的损失与表彰其在清算拿破仑的维也纳和会（1814~1815）中的贡献。梅特涅这位老谋深算的政治家，也是美国前国务卿基辛格最崇拜的偶像，终于入主本园。但奥皇提出了一个条件：必须每年进贡皇家其1/10的产量。这个“什一税”到现在为止仍年年完纳给在第一次世界大战中已被推翻的哈布斯堡家族。第二次世界大战

时,本园受到美军轰炸而严重受损,有赖梅特涅的曾孙保罗·阿芳士(Paul Alfons)惨淡经营,战后迅速恢复盛名。虽然该家族迄今仍拥有约翰山园,但保罗·阿芳士伯爵于1992年去世后,本园即交给食品业大亨欧特格(Rudolf August Oekter)经营,欧特格同时也拥有另一个有名的葡萄园姆恩(von Mumm)。

自720年起,本园就种植雷司令种葡萄。在富达大主教入主时的1716年,已种有的29.4万株葡萄之中,就有3.85万株雷司令,所以本园种植雷司令的历史之久,使本园已和雷司令成为同义词。现在各国所种的雷司令全名即是“约翰山雷司令”。目前本园种植密度甚高,每公顷植1万株葡萄树,每公顷收获约7000升。每年总共可生产约2.5万箱,即接近30万瓶各种不同的酒。平均树龄在30~35岁之间,均非母株,而是由不远处的盖森海姆(Geisenheim)农业试验所发展出的“科技产物”。简言之,是经过优种繁殖后移种本园,这和普绿园的做法完全不同。同时葡萄园的一半以铲子除草,另外一半不除草,使土壤产生更多的有机质。约



翰山堡的葡萄也是分次采收、榨汁,经过4周的发酵后移入百年的老木桶中静存。木桶的容量为600~1000升不等。这些木桶放在城堡的老旧、墙壁上长出黑色而无害霉菌的地下室中,时间约半年之久,至来年春天的三四月即完全成熟,随后装瓶上市。

本园的枯萄精选入口有一股蜂蜜、烟熏、杏子与水蜜桃的香气,稠状、微酸令人牙根稍稍发麻,随后而来的是满口的芳香,令人回味无穷。德国伟大的浪漫派诗人海涅曾经有一诗赞扬约翰山堡:“如果我有

幸能拥有一山,非约翰山莫属。”这位诗人似乎也如诗仙李白,识诗也识酒!

由于约翰山的名气太大,虽年产量亦有30万瓶之多,但仍供不应求。其各等级酒的水准和邻近酒园相比,当然有显著的差别,否则价钱不会特别突出。例如其“开山名作”的迟摘酒便有一股高级香槟酒的芳香,但入口毫无香槟气泡的刺鼻,反而是一股清香幽淡、蜂蜜般甜甜的感觉,真如古人所形容的“口神双畅”!迟摘酒中能融入香槟的迷人气味,除了伊贡·米勒的迟摘酒外(但无约翰山来得

1943年份的小房酒。1993年本园为庆祝本酒“诞生”50周年,特别把窖藏货释出。



强烈），别园的迟摘酒只能望尘莫及了！除了迟摘酒外，小房酒亦起源于约翰山堡。本园由于产量丰富，故各级酒本来各有一般等级与优等两种，较优的称为“Cabinet Wine”，但自从官方将“Cabinet”引用到各种优质酒的最起码等级“小房酒”（Kabinett）上，约翰山便用不同颜色的瓶口



（上）1992年份的迟摘酒。

（下）1994年份难得一见的枯萄精选。

（右）本园的迟摘酒是引导我爱上葡萄酒的“引信”，因此我对本酒有一种特殊的感情。市价约为20欧元。

除了迟摘酒外，本园的特级酒当然也是精彩极了。枯萄精选只有在1971年、1975年及1976年出产，20世纪80年代全无酿造，接着是

除了迟摘酒外，本园的特级酒当然也是精彩极了。枯萄精选只有在1971年、1975年及1976年出产，20世纪80年代全无酿造，接着是

1993年及1994年才生产，1994年总共才生产62升而已！2003年的小瓶装被《2006年德国酒年鉴》评为99分，仅次于罗伯特·威尔园，在德国市价为150欧元（折合人民币1500元）！2004年的逐串精选（BA），也是同样的价钱！

本园另一个拿手货是冰酒。德国首支冰酒也出自本园，时在1858年。自1966年以来，只有1966年、1985年、1986年、1991年、1992年、1996年生产，新酒出厂价是300马克。这些酒的数量太少，年产仅在二三百瓶之间，所以只能单独向酒园购买，并不外售。◆





罗伯特·威尔园（基德利伯爵山园区，枯萄精选）

Robert Weil, Kiedricher Gräfenberg, TBA

 产地：德国·莱茵沟

 面积：8公顷

 年产量：600瓶

莱茵沟的约翰山是超级的历史名园，约翰山酒成为莱茵河酒的代表，使得到莱茵河的一般游客也知道约翰山酒园。每逢假日，一辆辆的游览车把约翰山挤满，每个游客不久即变成酒客，留下美妙回忆。

但对品酒客而言，莱茵沟实际引人垂涎的却是几十分钟车程的罗伯特·威尔园。

莱茵沟有10个酒区，其中最小的仅有11公顷大，名为“伯爵山”（Gräfenberg）。这是一个西南至东北走向、仅有10~30度倾斜的小山区，地理、土层结构和周遭并无不同。早在12世纪时，就已经辟成酒园，属于当地莱茵伯爵的采邑。1258年，在官方文件上正式登记成园。3年后，伯爵将此园贡献给教区的艾尔巴赫大教堂，此园遂成为教产。往后的几百年物换星移，本园区又转到权贵之手，一直到19世纪末才转到现在的主人名下。

在伯爵山西边有一个基德利（Kiedrich）

小镇。伯爵山园区以后就冠上镇名，以有别于全德国不计其数的伯爵山、子爵山及男爵山。基德利镇上有一个新教的教堂，教堂旁矗立了一幢显眼、外墙露有木条间隔装饰、英国都铎式的洋房。原来这是19世纪初一位英国男爵苏顿（Sir John Sutton）在此传教时所建，这幢洋房遂成为本镇的地标。

1870年，在普鲁士首相俾斯麦精心策划下，展开了普法战争。这个关涉德国统一以及日后整个欧洲局势，甚至改写人类历史的战事，直接影响了一位平凡人物的一生。

这个名为罗伯特·威尔的文学博士，本来在法国巴黎大学教授德语及德国文学。威尔教授在当时全世界最具文艺气息及最先进的巴黎享受人生，并打算终老于斯。但“两国交恶，罪及苍生”，威尔教授被迫放弃教职，离开法国。

威尔返回祖国后，担任了一阵子的新闻



RHEINGAU · RIESLING
2005
KIEDRICH GRAFENBERG
TROCKENBEERENAUSLESE

WEINGUT
**ROBERT
WEIL**

Qualitätswein mit Prädikat
Erzeugerabfüllung
Weingut Robert Weil
D-65399 Kiedrich / Rheingau
Enthält Sulfite

A. P. Nr. 34003 033 06

e 375 ml e ALCOHOL VOL.

记者,但兴趣缺缺。不久,威尔教授听到他在基德利小镇担任牧师的弟弟提及有一幢英国式别墅要卖,同时旁边的伯爵山园区也有求售消息。何不投身葡萄酒业?威尔教授动心后,遂于1875年买下此别墅,接着也从当地权势第二大的贵族格洛尼斯坦骑士(Ritter zu Groenesteyn)手中购进伯爵山3.3公顷的园区,正式挂起“罗伯特·威尔博士园”的招牌。

威尔博士改行做酒农后,好运来临。普法战争后,德国战胜而统一,造成德国国势剧升,国内工商业一片欣欣向荣。德国莱茵河美酒在伦敦、圣彼得堡的价钱远超过波尔多的木桐堡、玛歌堡。本园也搭上了繁荣列车,陆续收购了伯爵山的其他园区,一直到现在已在此山拥有2/3的面积(8公顷),其中3公顷分由12个小酒农所有。

威尔园日后遇到一位“贵人”——德皇威廉二世。这位爱摆排场、喜欢外交饮宴的皇帝,尽管不太喜欢葡萄酒而喜欢啤酒,但是在皇家及官方宴席上,永远少不了来自威尔园的葡萄酒。一位当时的皇室礼宾大臣欧林堡伯爵(Graf August zu Eulenburg)在他的回忆录中曾记录下每年必须购进的名酒,包括法国拉图堡、玛歌堡、海德塞克(Heidsieck)及酩悦

(Moët et Chandon)香槟、匈牙利多凯酒以及莱茵沟的伯爵山酒。

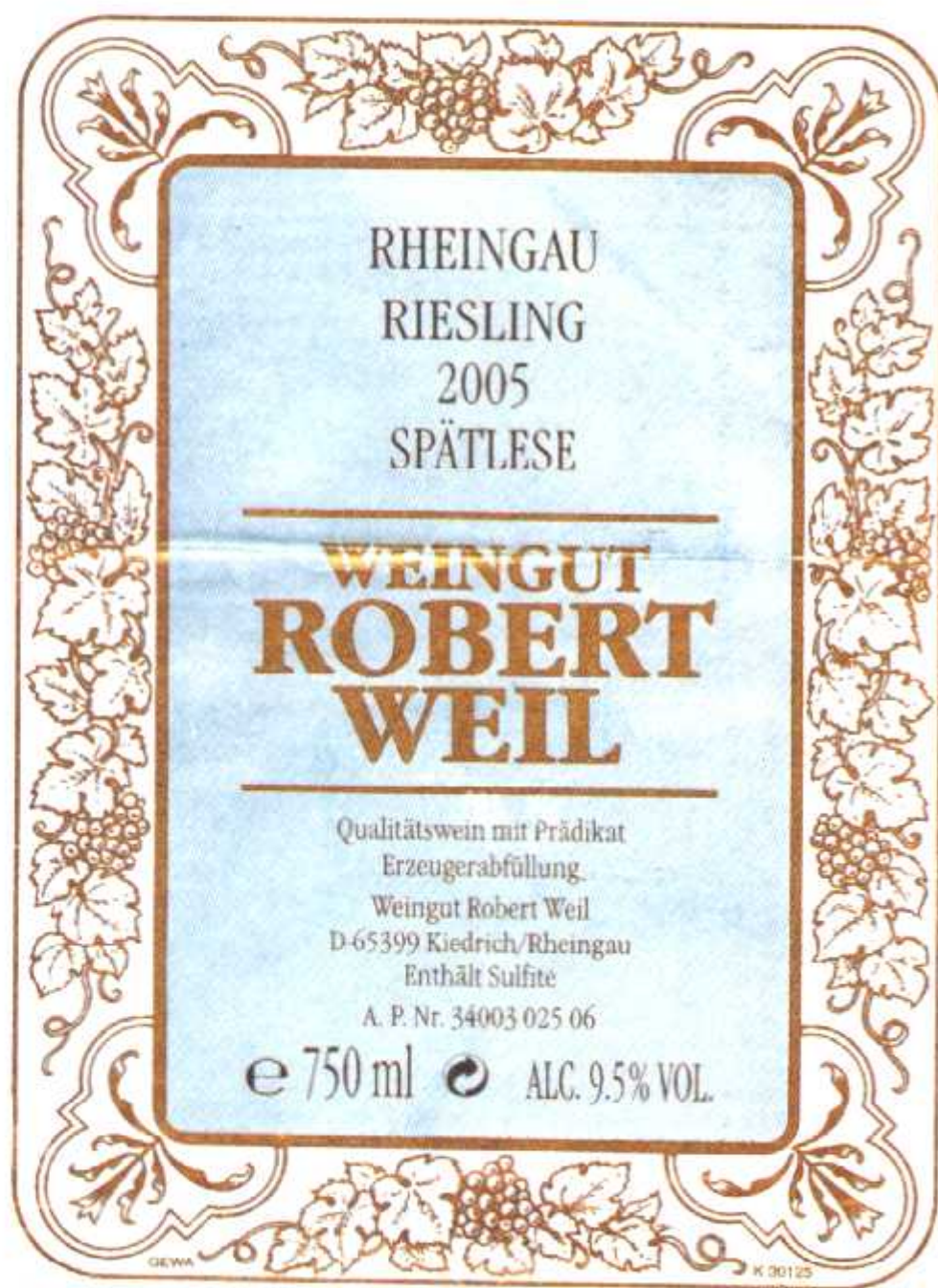
尽管德皇酒窖中不乏其他德国名园的佳酿,但据说德皇本人特别钟情本园,每逢重大事件(如银婚)甚至倒台前夕,仍指定饮本园的美酒。

“上有所好,下必随之”,每年皇帝的订单(每瓶高达160马克,这在当时是不可思议的),使得不少人想试试,到底“皇帝的口味”如何?

威尔园经过100年的风光,到处扩张园区,至今已达到50公顷。到了1970年以后,受到外国酒蓬勃发展的影响,德国葡萄酒的外销亮起红灯,国内市场也呈现萎缩。园主——当年创园老园主罗伯特的孙子威廉·威尔长年卧病在床,无力照料园务,本园不可避免地走了下坡路,甚至到了破产的边缘。

终于家族出面了。20世纪80年代是日本泡沫经济最盛之时,日本商社在欧美到处买地产投资。在美国,后来都铍羽而归,但也有少数成功的例外。日本最有名的酒业集团三得利执行长佐治信忠,看中本园的潜力,继买下波尔多的著名酒园Lagrange堡后,再染指本园。经过痛苦抉择,威尔家族终于于1988年

(上页)2005年份罗伯特·威尔园的枯萄精选。背景为明朝织锦蟒绣补子(作者藏品,郭政彰摄)。



2005年份罗伯特·威尔园的迟摘酒，极为清雅飘逸，夏日一杯冰镇此酒，暑气全消。

将本园让售给三得利，本身仅保留少许股份。老威廉也于次年溘然长逝。

本园让渡给日本人，重演当年三得利并购Lagrange堡的现象，引起德国一片哗然，甚至有人骂出“卖国贼”的话，“丰田现象”（丰田汽车到处抢夺奔驰车的市场）引起的“厌日症”也在德国“发酵”了。

但对本园而言，日本资金的适时注入，不管是给垂垂待毙的本园打下了强心针。3000万马克分10年投资，让主管园务的威廉的儿子小威廉能够完成全德国其他私人酒园所无法进行的大翻修，把酒窖的储藏设备全部更新，同时引进了最好的酿造机器设备。

另外，在生产方面，小威廉采取专攻3种高档酒，也就是枯萄精选（TBA）、逐串精选（BA）及冰酒的策略，花下大把金钱。他认为要赢得国际名声，是无法由酿制低价位的酒来达到的。所以，他决定进行一连串的大改革，包括有机酿酒，酒园不洒杀虫剂及除草剂；严格控制产量，并经常裁枝剪叶，让每串葡萄晒

到最多的阳光；在成熟阶段，加强防止雨害及鸟啄；在采收时，更会仔细审查每串葡萄，若不满意就不采收，留到下次。如此一来，本园为酿制顶级酒不惜进行多达7轮的采收，比一般最多只进行3轮的同样酿制宝霉酒的同行还多4轮，例如在1995年份这个了不起的年份，就花了10周进行采收，这样人工费用就高了3倍之多。

在小威廉的努力之下，成果自然立竿见影。1989年份及1990年份的枯萄精选已让外界重新拾起信心。1992~1995年连续4年都是德国生产宝霉酒难得的黄金岁月，宝霉菌长得特别好。小威廉精益求精，分别在3种顶级酒（TBA、BA及冰酒）中再各细分为传统及特别杰出的金顶（Gold Cap）两种等级。金顶级只专供拍卖（冰酒例外），并不供应个别商家。1997年9月，在莱茵沟最负盛名的艾尔巴赫教堂举办的每年一度的莱茵地区顶级酒的拍卖会上，本园一瓶（小瓶装）1995年份金顶枯萄精选TBA（评分100分），竟然竞拍到3795马克（约合近1.7万元人民币），全场哗然！而2003年份的两款枯萄精选都被《2006年德国酒年鉴》评为100分，价钱就更待拍卖会来决定了。

这个佳绩在每年的德国酒拍卖会上,仅次于伊贡·米勒园的枯萄精选(4200马克),本园已经晋级全德第二贵的酒园了。目前,2004年份(小瓶装)传统的逐串精选,两年后在美国的市价为281美元,同年份的冰酒(小瓶装)则高达400美元!

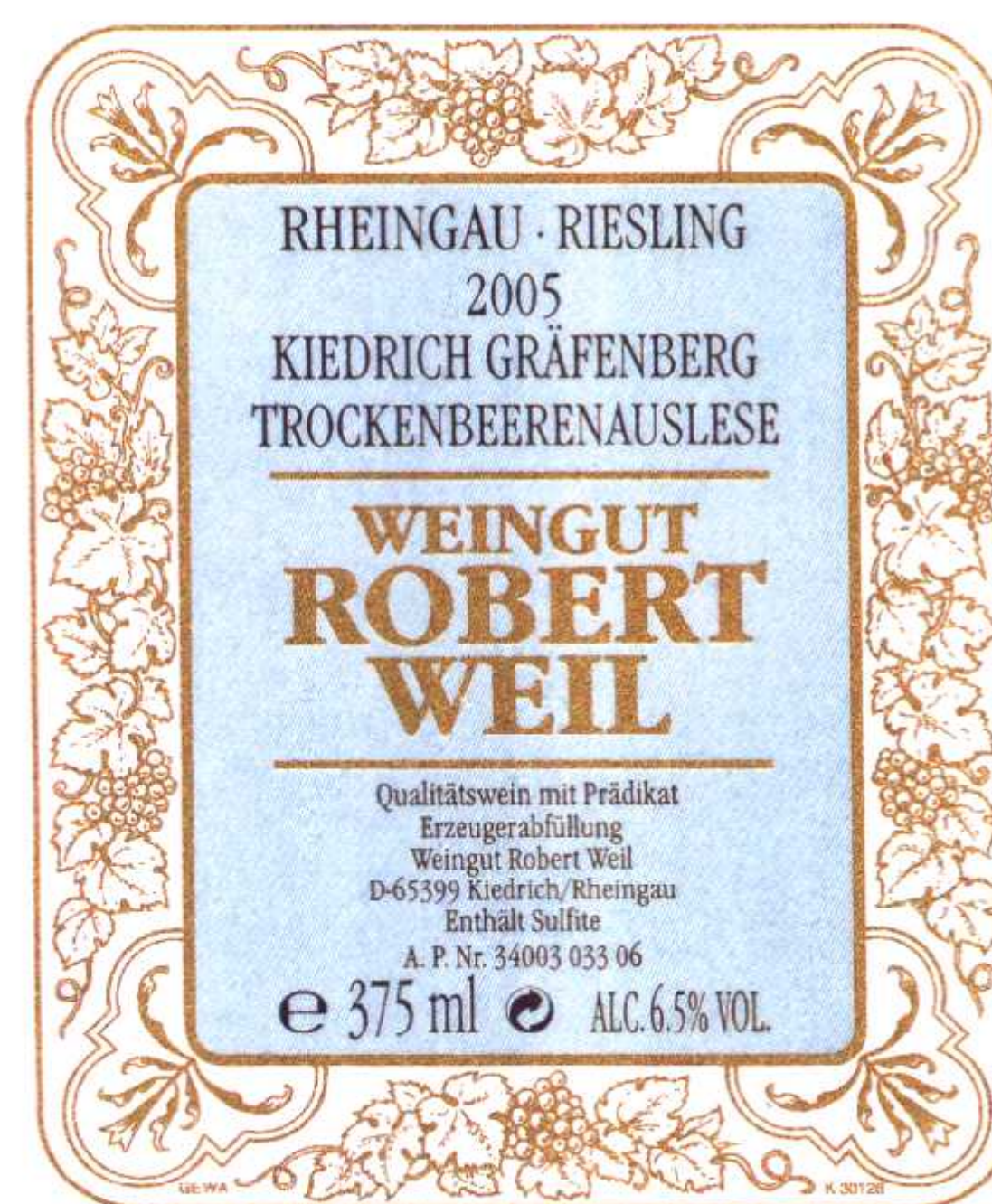
目前,本园共拥有65公顷葡萄园,97%种植雷司令葡萄,3%种黑比诺,年产量达45万瓶。除了年产600瓶伯爵山枯萄精选(TBA)外,每年还各有2000瓶上下的逐串精选(BA)及冰酒,产量不能说不多。由于这些酒都是“天候酒”,本园竟然几乎每年都可生产且产量不少,当然会引起同行的非议,认为“破坏了德国珍贵酒的行情”。但是,只要看看小威廉为生产这些酒所付出的心血,就可令人哑口无言了。现今德国酒界对本园的评价已回复客观,不外“钦佩”、“赞赏”四个字!

2006年8月中旬,我品尝了新运到台北的2005年份伯爵山的枯萄精选。酒的颜色呈淡黄色,并不十分黏稠,入口后有一股强烈熟透的番石榴香味,这颇令人惊讶。按说一般只有长相思(Sauvignon Blanc)酿制,特别是新西兰产的长相思酒(例如雾湾白酒Cloudy Bay),才有浓烈的番石榴香气,没想到本园的

枯萄精选也有此诱人香气。另外还有柠檬、蜂蜜、百香果(passion fruit)及些许凤梨的香味交杂,微度果

酸,是一款十分均衡的美酒。若说伊贡·米勒的枯萄精选是以凤梨味著称,本园则是以番石榴味见长。我十分诧异德国雷司令葡萄的风味是何等的变幻无穷,此次品酒让我再度证实德国雷司令葡萄是一个不可捉摸的“千面女郎”!普通版的枯萄精选已如此精彩,金顶版的枯萄精选就可想而知了!

如今,本园无疑可以与伊贡·米勒园及普绿园三雄并立,成为德国酒获得“全世界顶级酒”尊称的三杰之一。◆



78 勋彭堡（发芳山园，枯萄精选）

Schloss Schönborn, Lage Pfaffenberg, TBA

🍷 产地：德国·莱茵沟

🏰 面积：6公顷

🍷 年产量：300瓶

约翰山东侧不远处的山脚下有一个著名园区马可泉区（Marcobrun），许多历史名园环绕在它周围，再向西距离1千米左右，可看到一块占地约6公顷的小丘陵地，上有一个极著名的葡萄园，即为发芳山葡萄园（Lage Pfaffenberg），这个酒园自1349年起就为显赫的勋彭家族所有。勋彭家族在莱茵区以及法兰根区（Franken）的Pommersfelden与Wiesentheid两处都盖有美轮美奂、文艺复兴时代风格的城堡，目前这个家族的后裔仍住在后两个城堡之中。本园出产的每瓶酒都会很骄傲地在瓶盖封签上注明“1349

年开始酿酒”！

勋彭家族——一个已有650多年历史的家族，当年可说是最有权势的家族之一，自然有丰厚的产业。该家族在莱茵地区共拥有74公顷、分散在45个园区的葡萄园。这些葡萄园几乎遍布在莱茵沟的所有名园区，统一以“勋彭堡”（Schloss Schönborn）为名。在马可泉区所在的艾尔巴哈山，勋彭堡拥有2公顷的园区，出产一流的枯萄精选，例如2003年份的小瓶装被《酒观察家》评为100分，为全德国第一，市价高达720美元！另外，其在莱茵沟的中心地带也拥有宝贵的6公顷园产，即该园独揽的发芳山葡



勋彭堡发芳山园区1994年份的枯萄精选。



萄园，也生产最优良的枯萄精选。

发芳山园的主要葡萄品种仍是雷司令，占了九成，另有部分的白比诺（Pinot Blanc）。种植密度为每公顷5000株，每公顷产量不超过6000升。为留下生产宝霉菌所需的葡萄，在园区的某些部分每公顷仅能生产3500升。每次采收动用20个工人，每串葡萄必须有一半已生出宝霉菌方予采收。当葡萄被运到酿酒房时，还会被重新分类。采收分数次进行，未生长出宝霉菌的葡萄就留在树上，不予采收。假如天气良好，在当年11月份采下的葡萄可以当作迟摘酒的原料。若老天赏脸，当年的

逐串精选级可酿制300升、枯萄精选级150升。在10年中大约仅有3年可以酿造枯萄精选级的酒，1997年前的二三十年中，仅1971年、1976年、1979年、1986年、1989年、1990年、1994年与1995年才有此杰作问世。

发芳山园的枯萄精选只以0.5升的半瓶装上市。1990年份的枯萄精选酒的颜色是一种浓稠的、橘色金黄的液体，其味觉极具丰满性格，含有柠檬、芒果、水蜜桃与杏子等香味，优雅细致。2004年份的枯萄精选酒上市后，在德国市价（2006年夏天）为145欧元（近1500元人民币）。另外，本园出产的精选酒，尽管价钱仅是枯萄精选的几分之一，但同样有优雅的气质，也是德国最好的精选酒之一。勋彭堡的精选酒曾有“莱茵沟的鲁本斯”（Rubens von Rheingau）的美誉。◆

（左）曾有“莱茵沟的鲁本斯”之誉的勋彭堡精选酒。这是传统的标签，和上页新的枯萄精选酒标签不同。

深锁的愁眉唯有酒能疏润。

——贺瑞斯（罗马诗人）

79 巴塞曼·乔登博士园（枯萄精选）

Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, TBA

🍷 产地：德国·莱茵沟·法耳茨区

🍷 面积：40公顷

🍷 年产量：未公开

好像德国博士不仅喜欢喝酒，也喜欢盖酒园！在前面介绍了塔尼史博士园，现在再介绍另一个“博士酒园”。巴塞曼·乔登家族是莱茵沟·法耳茨区的酒业巨室。18世纪末，也就是法国大革命以后，在莱茵沟区葡萄园主历经“大换手”的时代，本家族才迁移至此。老乔登（Anderas Jordan）买下一块园地，开始他务农的生涯。到了曾孙费德利希博士

（Dr. Friedrich）时终于攀上了高峰。费德利希博士不仅是一位议员，而且是一名德国酒史专家。他陆续收购其他园地，将本园改名为“巴塞曼·乔登博士园”。费德利希的儿子路

德维格博士（Dr. Ludwig）后来继承了父业及其影响力，使乔登家族一直以拥有此酒园为荣。到2002年，本园才转让给一位来自新城（Neustadt）的企业家尼德堡（Achim Niederberg）。

乔登园由25个产区共同组成，总面积为40公顷，可产出25种不同的酒，年产量达40万瓶。这些酒表现出不同的风格与特质。园区土壤大部分属于

黏土、沙土等类型，靠山处的土壤偏为黏土，邻平原处沙土多。本园主要分布在戴德斯汗（Deidesheim）、佛斯特（Forst）、路佩兹山（Ruppertsberg）、杜克汗（Dürkheim）与翁格



保持传统的巴塞曼·乔登博士园，1989年份的枯萄精选是可遇不可求的。



斯坦 (Ungestein) 等地区，遍及全法耳茨区精华的大半。

乔登园和本区其他名园的不同之处在于独种雷司令种葡萄。每年分数次采收，工人在采摘的同时已将葡萄进行了分类。乔登园的雷司令较其他园区甜些，由雷司令酿出的两种宝霉酒也呈现出优雅至极的风貌。乔登园不醉心于新科技，反而一切力求古风，保持传统工艺，因此任何等级的白酒，只要出自本园，都可以保证是道地的德国酒风味。本园也精于酿造不甜的干白酒。这种酒有别于一般干白酒的富含果味、高甜度，赢得国内外许多人的赞赏，当归功于酿酒师提师

的坚持。本园的干白酒被誉为“全德最优的干白”，一瓶2004年迟摘级干白，售价为20欧元上下。

本园虽可以细分为25个小园区，但产品品质均十分接近，尤以枯萄精选为然，故其各个小酒园酿出的枯萄精选皆可入选“百大”，而不必选定哪个小园区，这也是乔登博士的“品质保证”。另外，和枯萄精选一样稀少的是逐串精选 (BA)，产量和枯萄精选一样不甚确定，合理的推断是大概每年几百瓶。本园酒价格极高，2003年份的逐串精选 (都是小瓶装)，在2006年德国市价为54欧元 (合500多元人民币)，美国市价为100美元；而枯萄精选更高达115欧元 (合1200多元人民币)；至于冰酒，也要80欧元一瓶，算是高价位了。◆

(左) 本园1990年份的逐串精选酒曾获德国政府及工会两项金牌大奖。

如果您只邀请一位朋友吃晚饭，拿出第一流的酒出来；如果邀请两位，就拿出第二流的吧！

——朗费罗
(美国作家)

80 狄康堡

Château d'Yquem

🍇 产地：法国·波尔多地区·苏代区

🍷 面积：100公顷

🍷 年产量：150000~200000瓶

位于波尔多地区五大产酒区中最南端、也是最小一区的苏代区(Sauternes)以专门酿制甜白酒著称于世。葡萄园面积广达2170公顷的苏代与波尔多一样，在1855年也对本区出产的甜白酒发布了官方评鉴表。评鉴结果分为三等：特等(Premier Grand Cru)1名，由狄康堡获得；头等(Premiers Cru)9名；二等(Deuxiemes Cru)也是9名。这个排名大致上延续到现在，只是头等增加了2名成为11名，二等增加了3名成为12名。

苏代区北有加龙河(Garonne)流经，加龙河带来潮湿的水汽，有助于宝霉菌的生长，故加龙河以南的巴萨克(Barsac)与苏代两个区域成为法国出产宝霉菌的主要地区。位于苏代区正中心的狄康堡出产的宝霉菌正是法国甜白酒的代表作。

狄康堡的历史很早，14世纪即属于波尔多市长罗杰·戴·索瓦吉(Roger de Sauvage)

的产业。1785年，本园由园主的独生女约瑟芬继承，约瑟芬嫁给了本园正东方法吉堡(Château Fargue)的园主——另一个大园主绿沙绿斯伯爵(Comte de Lur-Saluces)。伯爵是个上校团长，年纪甚大，狄康堡遂成为其财产。不久新婚夫妇生了一个独生子安东·马利(Antoine-Marie)，婚后3年绿沙绿斯伯爵去世。随着法国大革命的爆发，本来狄康堡会如同其他贵族的葡萄园一样遭到没收的命运，但园主约瑟芬公布了一份1711年的文件，证明她的家族在当时就已合法取得狄康堡，且并不是出于封建的地主关系，而是出于司法关系所取得，因此并未被没收，绿沙绿斯家族也没有像其他的贵族一样被扫地出门、送上断头台或亡命海外。1807年，安东·马利娶了另一个大园主(de Filhot)的女儿，使本园的声势如日中天。安东·马利本人从军，担任拿破仑的侍从武官，一时飞黄腾达。拿破仑东征俄

(下页)“法国甜白酒之王”——狄康堡。背景为清朝亲王及皇室成员穿戴的正五爪团龙章补(作者藏品)。




Château d'Yquem
Lur-Saluces
— 1989 —

SAUTERNES
APPELLATION SAUTERNES CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
LUR-SALUCES SAUTERNES FRANCE

狄康堡的园区景色。该园所种的葡萄以赛美容占大多数，为控制品质，每公顷产量极低，仅700升，平均每4株葡萄树才能酿制一瓶狄康堡酒。

国时，安东也随行，不幸被俘。1814年安东被释放返国后又成为保皇党，拿破仑复辟失败，他即与一批将领流亡西班牙，后来客死马德里。本园出了这位对拿破仑忠心耿耿的主人，并不影响园务。先由安东的太太，继由儿子贝特朗（Bertrand）侯爵（拿破仑曾加封侯爵予安东·马利）经营，以后本园即一直在绿沙绿斯家族手中，直到最近。

狄康堡本是酿造一般的白酒。法国在大革命前不流行酿制甜酒，虽然在路易十六时已受到匈牙利多凯酒的影响而产制少许甜酒，但仍不普遍。直至法国大革命以后，苏代区才开始生产类似德国的迟摘酒。至于目前狄康堡生产的宝霉酒，则有一个传说：约瑟芬的孙子贝特朗于1847年赴俄打猎，因返回延迟致使葡萄过熟而生霉，但他不知此事，仍下令

采收，因此酿出了宝霉酒。这与多凯酒、约翰山堡的传说如出一辙，并不可靠。事实上，早在1847年已有邻园自德国莱茵沟区学会了生产宝霉酒，所以本堡当亦是如此。目前至少可以证明1847年份的狄康堡酒在俄国宫廷中的名誉已建立起来了，因为沙皇的哥哥康斯坦丁（Konstantin）大公曾以两万金币购买了4大桶（1200瓶）该



年份的狄康堡酒。从此以后，狄康堡在俄国声名大噪，由俄国沙皇到苏联的斯大林都极为欣赏，甚至有人试过将狄康堡的葡萄树移植到乌克兰种植。后来担任美国总统的杰斐逊于1787年任职驻法大使时，也订购了250瓶1784年份的狄康堡酒，存放在大使馆地下室以备不时之需，返国前又订了40箱，10箱自用，另30箱送给华盛顿总统。至于诗人、艺术家中的赞颂者更是不计其数了。

狄康堡园区位于一个75米高的小丘陵顶部，表面是薄薄的一层碎石与沙土，底下是一层黏土与一些石灰岩，更深的就是整层石灰岩。19世纪末期以来，园主斥下重金，埋设了150千米长的陶管，使雨水能在土壤中顺利流出而不淤积，这被认为是狄康堡成功的“地下理由”。本园葡萄树种主要为赛美容(80%)，其余为赤霞珠(20%)，平均树龄为25岁，每公顷年产量约为700升，每瓶狄康堡酒要用到4株葡萄树的产量，刚好一株一杯！秋天正当葡萄成熟时，附近加龙河与锡龙河(Ciron)带来的湿气与早上的雾气，使得宝霉菌得以滋长。狄康堡的地理位置比其他附近的葡萄园稍微高些，所以



也比其他苏代区的葡萄园较早接受日晒，全天的日照时间也因此增加，借此葡萄中的水分可以慢慢蒸发，葡萄汁液变得较为浓稠。待葡萄由白、黄色转成灰褐色，光滑的果皮开始变黑变皱、体积缩小时，就可以采收了，所以狄康堡酒颇似德国的逐串精选。

为了保持树种的活力，本园总共150公顷的园地中，种有葡萄的只有100公顷，葡萄只要达到45岁就会被砍掉，休耕3年，待地力恢复后再种植，等到树龄15岁后才将果实酿成佳酿，平均每年会有3公顷的土地是处于这种“更新计划”之中。

整个苏代区每年甜酒产量有320万升(1988年、1989年)，再加上北邻的巴萨克区每年也生产140万升(1989年，1988年为130万升)的甜酒，为何独独狄康堡能出类拔萃？诀窍在于品管的严格。就以采收为例，每年10~11月，狄康堡雇用约150人的采收队伍，分成4组，每组近40人同时进行，而采收方式是逐串采收，每一串葡萄都依感染宝霉菌的程度分到不同等级的篮子中。由于一串葡萄从感染宝霉菌至“感染成熟”往往费时1~2个月，所以采收的次数也随之增加，每年约在6~10

次之间；而1974年采收工作更是进行了11次之多，但该年仍然未能产出狄康堡酒；共采收13次的1964年与1972年亦复如此！葡萄采收后会再度进行筛选，凡糖分集中不够、酒精度低或宝霉菌感染程度不佳的，一律淘汰给苏代区其他酒商。

狄康堡酒在发酵时所使用的都是新的木桶，静存醇化的时间长达3年，而且每周都必须将木桶中的酒加满，并经常换桶，因而会有自然蒸发的现象，其蒸发量高达两成。醇化期满装瓶前，另一波严格的检查又开始了。狄康堡现任的园主亚历山大伯爵（Alexandre de Lur-Saluces）是一位挑剔的主人。在好年份如1975年、1976年与1980年，酒的淘汰率为20%，但在差的年份如1968年为90%，1973年为88%，1978年为85%，1979年为60%，1991年为60%；1992年更如同1964年、1972年及1974年一样，完全不生产！狄康堡能将白花花的银子随手一抛，这种气魄可谓“独步酒坛”。狄康堡的金字招牌可真是完完全全用金子打造出来的。

为了提高产量，狄康堡开始增辟园地，故

1989年生产了15万瓶，1990年已达22万瓶。狄康堡还有一点非常有性格的是：绝不参加所谓的“初售”。新酒酿成上市时距离采收已达4年，在此之前并不预售出去。甚至如果市价过低，也会暂时留上一段时间才出售，所以狄康堡酒在市场上永远维持一个高价位。2001年份的狄康堡酒被《酒观察家》评为100分，

2006年上市即售价400美元。

比起入选“百大”的其他德国一流的枯萄精选或匈牙利的多凯酒，狄康堡酒可能在清香、复杂度，特别是稍带点诱人的酸度方面不如德国酒，在甜味与蜂蜜味方面不如多凯酒，但它内含着一股细腻、丰满与深沉，以及

如贵妇盛装的华丽气息。狄康堡酒也是一个需要时间培养其与拥有者之间感情的酒，在当年份起算的15年内还在形成它的魅力。自此以后，它的魅力可以持续半个至一个世纪以上，此时颜色会由黄橙色逐渐转为赭红色泽，真是一个永不迟暮的美人。

狄康堡除了生产属于餐后甜酒的宝霉酒外，也出产一种干白酒，称为“狄康之Y酒”（Y d'Yquem），一般简称为“Y酒”（念成“依格



狄康堡1994年份Y酒，有极浓烈的宝霉酒香气。

类克”）。由于狄康堡没有二军酒，故本酒不能算是狄康堡的二军酒。本酒是由园中未生宝霉菌的葡萄采收酿成的，其中赛美容与赤霞珠种葡萄各占一半，每年生产约2.4万瓶。虽然不是甜酒，但在Y酒中可感受到狄康堡酒的香气以及更强烈的橡木桶味，果真是强将手下无弱兵。Y酒可比喻成“大家奴”——陪侍贵妇的女婢，不是非常端庄，但活泼动人。

才在1985年庆祝入主狄康堡200周年的绿沙绿斯家族，终于也免不了“宫廷政变”。总共53个股东中有50个股东在1996年11月将所持有的狄康堡55%的股份，以1.3亿美元的价格卖给了法国最有名的生产轩尼诗白兰地、Louis Vuitton皮件、迪奥香水的路易·威登集团(LVMH)（见本书第94号酒）。“政变”的主因据说是股东不满园主亚历山大伯爵的独裁作风。亚历山大从1968年开始负责园务后，以近乎宗教热忱的态度全神投入。本来在40年前，狄康堡的价钱比一等顶级的波尔多酒低，但自从亚历山大的励精图治后，狄康堡的价钱已超过一等顶级的波尔多酒了。“政变”的真正原因，恐怕是亚历山大为维护金字招牌而采取的高淘汰率，使得股东不能得到更多的利润，股东们因此才把股份卖给家族成员

外的LVMH集团。虽然绿沙绿斯家族仍拥有本园35%的股份且新东家也声称不会把狄康堡作为赚钱的工具，购入狄康堡只是要提高集团形象，且园务及酿酒班底一概不变动，但是只拥有10%股份的亚历山大伯爵既然是6次官司的暴风雨中心，也是失败的一方，能否继续为新东家卖命，恐怕也不太乐观。葡萄酒园经常是

“因人”而兴衰，狄康堡如果因而沦落，恐怕是世界“葡萄酒文明”最大的损失了。让我们心香以祷！◆





绪帝罗堡

Château Suduiraut



产地：法国·波尔多地区·苏代区



面积：75公顷



年产量：夫人珍藏级4000瓶，一般等级120000瓶

在狄康堡北边，过了加龙河3千米处可以看到一座像王宫的建筑，这座在17世纪由著名建筑师，也就是设计凡尔赛宫的诺特（Le Notre）所设计的府第，连同周遭的林荫大道及处处有喷泉的公园，的确气派不凡。这便是在1855年的官方评鉴表中名列9名头等（Premier Cru Classés）之一、苏代区另一个以生产宝霉酒著称的绪帝罗堡。

绪帝罗堡是本区历史仅次于狄康堡，品质也仅次于狄康堡的另一个名园。由本堡富丽堂皇的建筑，可知其以前的园主并非寻常之辈。早在路易十五之前，本园由一个名为“绪帝罗”的贵族家族所有。逃过法国大革命一劫后，本园当做嫁妆进入杜洛瓦（du Roy）家族。到了19世纪中，又转手吉洛（Guillot）家族，19世纪末再转到工程师弗瑞（de Forest）家族手中。1940年，本园由一个富有的企业家雷欧波·风克吕（Léopold Fonquernie）接掌。

雷欧波倒有志于本行，所以自20世纪40年代起本园搞得有声有色。可惜自从他晚年至1974年去世为止，本园乏人照料，一蹶不振，连1976年这个难得的好年份，本园的产品也令人连呼“糟蹋了1976年”！幸好女儿福洛音（M. Frouin）力图振作，聘请著名酿酒师巴斯克（Pierre Pascaud）大力整顿，终于振衰起弊，酿造出可以与狄康堡勉强一搏的甜酒。1982年、1988年、1989年与1990年的宝霉酒，会使行家误认为是狄康堡酒！但风克吕家族与绪帝罗的缘分终于到了尽头，1992年阿司阿集团（AXA-Millesimes）继买下皮琼·男爵堡（本书第33号酒）后，又收购了这座葡萄园。

本园在一个海拔25~50米的丘陵地上，深层土壤为泥灰与石灰土，表层的土壤为黏土、石灰土、碎石和沙子。因地处潮湿，故通过挖井的方式来改善排水问题。本园每公顷种植约6900株葡萄树，平均树龄为25岁，

（下页）法国甜白酒世界中“坐二望一”的绪帝罗堡夫人珍藏级酒。两侧为清末民初木雕金漆小福狮（作者藏品）。



Chateau Suduiraut
1er Cru Classement de 1855
Sauternes
Appellation Sauternes Contrôlée
1989
Chateau Suduiraut, récoltant à Preignac (Gironde)
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
Crème de Cote
PRODUCE OF FRANCE

葡萄品种及比例与狄康堡相同——赛美容（80%）与赤霞珠（20%），年平均产量为每公顷1200~1500升，是狄康堡的2倍左右。本园也是采取分次采收的方式，静存醇化时间的前两年半是在四成全新的小木桶中度过，尔后1年的时间则在大木桶中继续醇化。

绪帝罗堡每年能出产约12万瓶的宝霉酒，有些年份收成特别好（如1983年），则达18万瓶。但是绪帝罗堡的拿手绝活则是夫人珍藏级酒“顶级乳液”（Crème de Tête-Cuvée Madame）。这是将顶好年份的本园葡萄，挑选出最好的拿来酿造，所以可称为精选酒。本酒首次出现在1982年，原料只限在当年9月15日采收的葡萄！夫人珍藏级酒醇化时被存放于24个小木桶里，其余酿制过程与一般绪帝罗堡无异。这个夫人珍藏的品质可以媲美狄康堡，她所表现的平衡与层次接近完美。酒中蕴含有烤水果与蜂蜜的味道，并且可以轻易地保留30~50年而不失其味。但产量极少，例如1982年仅出产了4860瓶，即使丰收的年份也不超过1.2万瓶，可说是绪帝罗堡的骄傲之作了。其价钱和狄康堡相差不多，例如1989年份在德国的市价（1997年初）是300马克，而狄康堡则为320马克，只有些微差距！◆

葡萄酒与艺术




踩葡萄榨汁

这是法国1423年出版的书籍中手绘彩色插画。左图中一人正在一个装满葡萄的大木桶中踩踏葡萄榨汁。这种传统的榨汁方式，至今有些地区仍采用。现藏于伦敦大英博物馆。

82 克里门斯堡

Château Climens

 产地：法国·波尔多地区·巴萨克—苏代区

 面积：25公顷

 年产量：72000瓶

苏代区北部有一个面积约为本区1/3强的平原区，名为巴萨克（Barzac）。本区产制的宝霉菌酒依法令亦可标上“苏代区产”的字样，但一般皆将“巴萨克”与“苏代”两词并列。本区所产的宝霉菌酒，不论是芳香味还是甜度，都较苏代区来得淡，但品质却不因此而受影响。本区入选“百大”的是在本地区最负盛名的克里门斯堡。

克里门斯堡以何种理由命名史不可考，可能以往的园主不是赫赫有名的达官贵人。园名首次出现是在一份1547年的买卖合同上，该合同的新买主是本地区的皇家检察官罗伯拉（G. Roborel），此后本园即一直在此家族名下。到了法国大革命时，当时的园主是一个律师，向革命法庭陈述，称本园已经荒废了，所以法庭没有宣判没收。到了18世

纪，本园转了几手，且表现不凡。1855年，本园获得波尔多地区官方评鉴表“头等”银榜的荣衔。同年，本园有3/4的园区感染了根瘤蚜虫病，必须全国铲除，本园再度易手，进入古诺伊胡（Henri Gounouilhou）家族。新园主及其继承人在随后近90年的时间里，把本园经营得极好，特别是在20世纪20年代及40年代，足以和狄康堡抗衡！到了1971年，绿东（Lucien Lurton）家族购买了本园。绿东先生是波尔多地区一家最有名的报社的主管，本身也拥有数个酒园，其最终目标是要送他10个孩子每人一座酒园。克里门斯堡在他主持的报纸《西南日报》（Sud-Ouest）的吹捧下，声势扶摇直上，成为每年出产140万升的巴萨克酒区中闪亮的一颗星星！



克里门斯堡淡雅迷人，价格适中，
饮君子莫不趋之若鹜。



宛如空谷幽兰般余香
不绝的克里门斯堡。

克里门斯堡位于巴
萨克区最高的、但也只
有海拔约20米高的平原
上。园内满布红沙子与
碎石土,下层为石灰岩。
这里所种品种几乎全部
是赛美容(98%),另
有微量的赤霞珠。


这是绿东入主克
里门斯堡后的改
革措施之一,因
为他认为由赤霞
珠葡萄所酿成的
酒,易渐渐丧失
香气,所以特别
看重浓郁持久的
赛美容。葡萄树
龄平均为35~38
岁,每年平均更
新3%~4%,每公
顷年收获量1800
升。葡萄采收也
是十分严格,虽然
不像狄康堡那样分

多次采收,但也分成4~6次不等。葡萄采收、
分级后,挑选出优质的进行首次压榨,所得到
最纯的汁液才留下做正牌的克里门斯堡酒。
剩下二榨与其他次级葡萄作为二军酒之用,即
1984年才推出的克里门之柏(Les Cypres de
Climens)。

克里门斯堡酒会在40%~50%全新的木
桶中醇化两年之久才装瓶出售,以至于会有一
股清新木桶香与丰富的蜂蜜、香草、杏子等
香气。著名品酒家帕克直言道:在所有的苏代
酒中,最适合佐餐甚至单饮的甜酒,当推克里
门斯堡!克里门斯堡尽管以往的园主并不怎
么出名,但百年来其酿酒重任却由著名的雅宁
(Janin)家族负责。雅宁家族百年来的努力,
让克里门斯堡保持了最好的苏代酒应有的滋
味。比起其他名酒如狄康堡、绪帝罗堡,克里
门斯堡虽比不上它们浓郁至极的香气或甜稠,
反倒以其淡雅品味而凸显其气质。克里门斯
堡年产量为7.2万瓶,还比狄康堡抢手,推其
原因,除了较价廉(2003年份的酒才85美元)
外,它应该算是全球最优良的甜白酒之一,这
才是饮君子趋之若鹜的理由。◆

83 葡萄酒溪园（宝霉酒）

Domaine Weinbach, Quintessence

 产地：法国·阿尔萨斯区

 面积：25公顷

 年产量：500~1000瓶

法国东北部与德国接壤处有一个100千米长、数千米宽，计1.28万公顷的葡萄酒产区——阿尔萨斯。阿尔萨斯与洛林两省在两个世纪以来成为德、法两国“较劲”的场所，谁的拳头大，谁就当这里的主人。阿尔萨斯在1870年普法战争后至第一次世界大战结束为止，近半个世纪被划入德国版图。这里的语言、建筑风格都十分德国化，甚至连葡萄酒也颇受德国影响，普通级酒多半是以干白酒为主，特级酒则以宝霉酒出众。本区有两家酒园入选“百大”，皆是以甜酒入选。

本园的名称维恩巴哈（Weinbach）的德文意思为“葡萄酒溪”。在890年，本园属于艾替瓦（Etival）修道院，700多年后的1612年，修道院将本园卖给圣方济教会的一个支派卡普桑（Capucins）教会。卡普桑在此建立了卡普桑园（Clos des Capucins），继续种植葡萄、酿酒与饲养蜗牛，以求经济自足。法国大革命时，

这里的修士如同其他地方的修士一样被赶走，葡萄园被国家接管，但是仍秘密地保留下一些财产，据传言，修士将所有的金银珠宝都藏了起来。后来，一位德国贵族的私生子柏克林梭（Boecklin von Boecklinsau）买下本园，并由其后人经营了近一个世纪之久，到1898年才由法乐（Faller）家族接手。园主法乐（Théo Faller）是位雄心万丈的大企业家与政治家，20世纪中叶以后，冠上其名的本园迅速成为阿尔萨斯的代表园之一。

本园不生产阿尔萨斯常见的干白酒，而是受到德国影响，生产较甜的迟摘酒（Vendange Tardive），并生产昂贵的宝霉酒。另外，阿尔萨斯和勃艮第地区类似，实行“小农制”——9200位果农分割着1.28万公顷的果园。扣掉一些豪门级的



深受德国莱茵河酿酒文化熏陶的葡萄酒溪园。

本园代表了法国天主教教士酿酒的极致，修士背驮葡萄篓是本园最出名的标志。



葡萄园，平均每位果农的园地尚不到1公顷。而豪门级的葡萄园也鲜有完整的，都被分割成几块，拥有25公顷的本园即是如此。本园有8公顷为朝南的史罗斯堡（或城堡山，Schlossberg），以花岗石与沙子为成分的土壤最适合种植雷司令种葡萄，密度平均为每公顷4400株左右。如果气候适中，可以产出约500瓶的精华级（Quintessence）宝霉酒，2002年份酒一上市即定价为528美元！

另一个园区是正牌的教会园区，仅有5公顷大，但却是本园最精彩的园区。此园区地形并不十分陡峭，土壤成分亦不相同。黏土、石灰与板岩较适合种植琼瑶浆（Traminer，Gewürztraminer）种葡

萄。迟摘酒与精华级的枯萄精选非常出色，但产量甚少，很久才生产一次（例如1988年生产过1000瓶）。它拥有名牌香水般的芳香与纤细的口感，所以普受欢迎。想要拥有本园区特选之作的人虽多，但一年可有几瓶能满足这样的需求？反映在价格上自然是高昂了，2002年份的酒定价为528美元。

尽管本园宝霉酒达到了一瓶难求的盛况，但“老园主”——位于阿尔萨斯首府斯特拉斯堡的卡普桑教会的修士们，每年只要有宝霉酒出产，就会获得园方送来的一桶宝霉酒来品尝，作为纪念他们前辈当年筚路蓝缕的开园功劳。这和约翰山堡不忘每年供奉1/10给前奥皇家族一样，都是令人钦佩的古风！不过约翰山堡是当年奥皇无偿送给当今园主的前人的，而法乐家族却是花钱买来的，并无年年赠送的义务，相形之下，法乐家族的义行就更伟大感人了。

虽然宝霉酒一瓶难求，但本园广达25公顷，其他甜白酒年产量达15万瓶。这些以一名修士扛着葡萄篓子为标签的葡萄酒溪园酒也都有相当的水准，代表着法国天主教会为维护葡萄酒的传统所做出的贡献。◆

84 忽格父子园（宝霉酒）

Hugel et Fils, Selection de Grains Nobles

🍷 产地：法国·阿尔萨斯区

🏠 面积：25公顷

🍷 年产量：2000瓶

所有阿尔萨斯酒园中最受英美人士欢迎且名气最大的酒园，应是忽格父子酒园（Hugel et Fils）。早在1639年，忽格家族就已迁居到本区的利克维（Riquewihr），由其姓名“Hans Ulrich Hugel”可知其为德裔。忽格开了一家酒园酿酒，又被选为葡萄酒业公会会长，从此本家族连续12代皆固守本园，成功地度过法国大革命、拿破仑、普法战争与第二次世界大战的战火以及葡萄根瘤蚜虫的侵袭，成为阿尔萨斯区历史最悠久的一个家族。本园以德国的宝霉酒与冰酒为样本，自1865年起开始酿造这些特级酒，英国伦敦最有名的萨伏依（Savoy）大饭店

与美国各大饭店都有供应，所以在英语世界中这是最出名的阿尔萨斯酒。本园葡萄品种以琼瑶浆与雷司令为主（各占42%左右），而以后者

著名。这和本区另一个入选“百大”的葡萄酒溪园系以琼瑶浆种为主不同。

本园的拿手绝活为宝霉酒（Selection de Grains Nobles），也就是与德国逐串精选、枯萄精选类似，且较偏向于逐串精选。当然以本园拥有25公顷的规模，不能单靠每几年才生产几千瓶的精选酒来维持，故也生产其他较低等级的酒，例如其迟摘酒就极为

精彩。这些酒的年产量达10万瓶左右，2001年份酒在美国的上市价为每瓶70美元。



以琼瑶浆种葡萄酿制的宝霉酒，也是忽格父子园的名酒。

能够吸引到狄康堡主人来“换酒”的忽格园宝霉酒。



法国法律对宝霉酒的要求比起其他酒更为严格：在酿酒前必须申报其预期的产量、最低酒精度必须相当高(比苏代区的酒还高)、禁止掺糖、主管机关有权检查，并且装瓶后16个月才决定是否核准其为宝霉酒。除非是阿尔萨斯区最好的酒园，否则根本不敢动手一试这种不一定能顺利酿成、成本高且困难度高的葡萄酒。

本园的平均树龄已达40岁，园区面朝东南，土壤上层为沙石与碎石，下层为泥灰土。每公顷年产量不过数百升，以手工逐串采收葡萄，在一年内装瓶，然后开始为期8




Sélection de Grains Nobles




年的醇化期。1976年生产了5000瓶，1985年出产了350瓶但并未出售，1988年则生产了2200瓶。1997年7月初，我曾在香港与国画大师欧豪年教授一起品尝到此酒。其颜色是一种很明亮的金黄色，香味极为细致，其中含有柠檬、蜂蜜与淡淡的杏子香味，且微酸，这3种味道混在一起，不但不会令人沉醉，反倒令人清醒，难怪狄康堡主人绿沙绿斯伯爵曾经以一箱狄康堡酒来交换一箱本园的这支精彩杰作。◆

85 洪伯利希特园（圣乌班园区，宝霉酒）

Humbrecht, Clos Saint Urbain

 产地：法国·阿尔萨斯区

 面积：18.4公顷

 年产量：500~1000瓶

位于葛布史维尔（Guebschwihr）的洪伯利希特葡萄园（Humbrecht），早于1620年就已存在了。1959年后，其与位于万泽内姆（Wintzenheim）的信德园（Zinds）合并，总面积达38公顷，在阿尔萨斯地区是难得一见的大园。本园园地分布在兰根（Rangen）、高德特（Goldert）、亨斯特（Hengst）和布兰德（Brand）等4个园区。4个园区完全依当地的土壤、气候因素决定种植的葡萄及酿酒的种类。例如布兰德园区种植雷司令种，产制较淡、清香的一般酒；高德特种植琼瑶浆种；亨斯特以生产可久藏的“陈酿”（Vin de Garde）为主；但最重要的则是位于唐镇（Thann）的兰根园区。该区山坡很陡，历史与勃艮第的伏旧园一样悠久，于12世纪即已出现。唐镇的镇谱记载了所有在此地酿造的名酒以及任何引人注目的奇迹，例如据1186年记载，葡萄早于8月中旬就已采收。

位于兰根园区的圣乌班园区的名称来自山上的一座以“圣乌班”（Saint Urbain）为名的小教堂，该教堂在法国大革命中被烧毁后一再重建，最后一次是在1934年。本地的葡萄农在每年的5月25日会去膜拜这位圣徒，祈祷词为：“圣乌班，葡萄农和酒业的保护神，请保佑我们免于酗酒或醉酒之灾，也请求保护我们免于暴风、闪电和冰雹！”



以雷司令酿制的圣乌班园酒。

圣乌班园区本只有4公顷地，耕作坡度达68度，种植雷司令葡萄，园主于1977年又增加了14.4公顷的地。这块坐北朝南的园区地势背风，使葡萄成熟后可以有较多时间让宝霉菌滋长，而且此地的宝霉菌是“突然出现”



1993年份的圣乌班园宝霉酒及其标签。

的，假如时间一到，所有的葡萄就同时开始长霉，通常是在10月底到11月初左右。本酒在木桶中醇化的时间为3~4年。圣乌班园的宝霉酒力道十分充足，味道芳香细腻，后劲很长。长期以来，本酒价格以狄康堡为标准，价格虽昂，但有生产的年份产量最多亦不过500~1000瓶，当然抢手！

洪伯利希特园其他3个园区年产总共30万瓶的各种酒（如迟摘酒），也被列为阿尔萨斯的顶级酒（Grands Cru d'Alsace）。例如本园的琼瑶浆酒在美国市价为70美元，一定具有优秀的品质。◆

葡萄酒与艺术





葡萄酒农的守护神

圣乌班是中世纪以来欧洲酒农膜拜的守护神，这就像我国各行业都有一个“行业神”一样。这尊1700年的圣乌班木雕像，身着教皇服装，左手捧葡萄，右手持教廷权杖。历代有多位教皇都名叫“乌班”，包括号召进行十字军东征的乌班二世。雕像现藏于德国一私人酒园。

86 阿素·艾森西雅（宝霉精华酒）

Aszú Essencia

 产地：匈牙利·多凯区

 面积：5000公顷

 年产量：不确定

若限定整个东欧（包括奥地利在内）只有一种酒能入选本书“百大”之列，行家大概都会勾选匈牙利多凯酒的奇葩——阿素·艾森西雅。匈牙利亦是一个产酒的国家，总计有16万公顷的葡萄园，不过其红、白酒一般品质较差，只供国内消费，很少有外销的念头，唯一的例外是位于东北部的多凯区（Tokaji）的多凯酒。

多凯区是一个火山岩形成的地区，总面积约5000公顷的葡萄园以生产白酒为主，通称“多凯酒”。如同德国白酒一样，多凯酒也因甜度不同区分成几个等级：其一为普通级微涩的多凯·富民（Tokaji Fumint），表明这是由富民种葡萄酿成的。富民种葡萄是匈牙利土产的品种，汁多味重、酸性强，可使葡萄酒耐藏，为匈牙利最重要的葡萄品种，在多凯地区占七成以上，其地位就如

同雷司令在莱茵河区的地位。其二为稍甜的多凯·沙莫洛尼（Tokaji Szamorodni），介于德国的迟摘酒与精选酒之间。其三则是多凯·阿素（Tokaji Aszú），阿素就是宝霉酒，多凯区的宝霉酒是多凯酒的代表作。

宝霉酒究竟是哪国发明的，近百年来各国争议未定。法国狄康堡一再坚持功劳在彼，但按照历史考证，宝霉酒的发明应属多凯地区。

1617年，匈牙利贵族罗可齐（Rokoczi）家族购得一块多凯的酒园，酿造一般的白酒。1650年因奥图曼土耳其帝国军队的侵扰，使得采收工作晚了几个星期，结果发现葡萄全长了霉菌，为了不使一年的收成就此付诸东流，遂勉强一试，宝霉酒因此诞生。这个说法与德国约翰山堡发现迟摘酒有异曲同工之妙。宝霉酒自此以后才传入德、法两国。

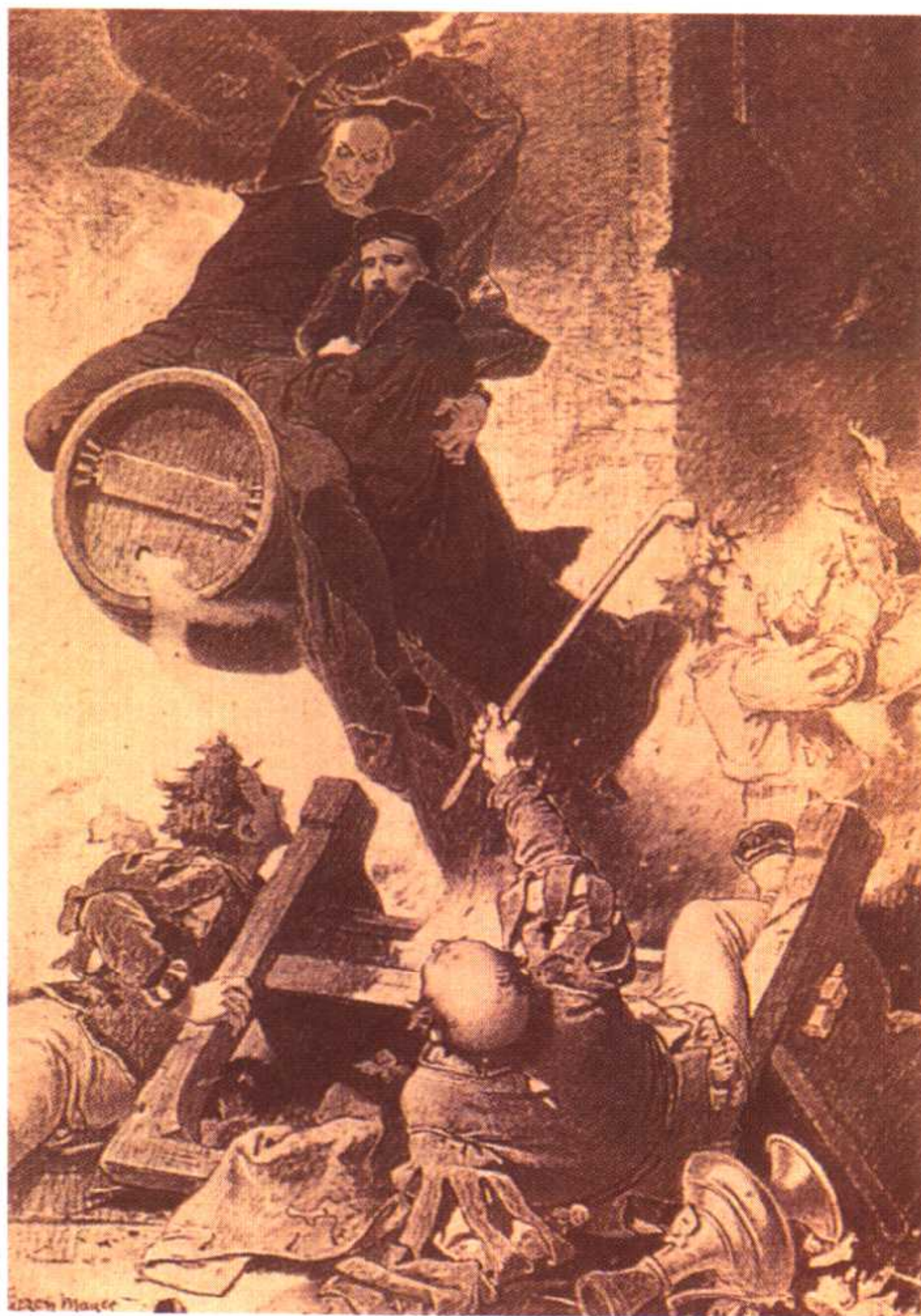


多凯酒自16世纪以来风靡全欧，到了18世纪，欧洲大部分的贵族皆欲一饮，但往往未必能如愿。俄国凯瑟琳女皇最喜爱的便是多凯酒，她甚至派了一队哥萨克骑兵将她的酒从匈牙利边界一路护送到圣彼得堡的酒窖，丝毫不让唐朝杨贵妃的“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”！后来俄国沙皇干脆在多凯包了一个葡萄园为御园，奥皇也在此设立了萨尔瓦斯（Szarvas）皇家葡萄园。罗可齐家族发明了宝霉酒的100年之后，因为有一次园主大大得罪了奥皇，小罗可齐伯爵只得亡命法国。路易十五收留了这位落难贵族，并通过他的介绍，也因此爱上了这可作为最佳饭后酒的多凯·阿素。法王还赐给本酒一个著名的称号：“酒之王，王之酒”（Le roi des vins et le vin des rois）。于是多凯·阿素酒进入法国宫廷，之

后狄康堡也开始酿制宝霉酒。

不仅是贵族皇室喜欢，文人雅士亦竞相争饮，大文豪伏尔泰、音乐家舒伯特都以爱饮多凯酒而出名。在德国大文豪歌德的《浮士德》中，有一幕是浮士德与魔鬼梅菲斯特在莱比锡的奥尔巴赫（Auerbach）酒窖内戏耍学生，一位学生布兰德（Brander）要求魔鬼给他一杯“真正的好甜酒”，而魔鬼变出戏法，桶中流出的这杯酒正是多凯酒！甚至滴酒不沾的大独裁者希特勒在自杀身亡之后，人们发现其自杀的寝室桌上也摆了一瓶多凯酒。人们推测希特勒当年习画不成，在维也纳穷困潦倒的时候，可能已经知道多凯酒的滋味，因此才会在临

死前与新婚夫人爱娃·布劳恩吸上一口。由此可知，一两个世纪以来，多凯酒的大名在“百大”之中要算数一数二地响亮了。



《浮士德》剧中魔鬼戏耍学生的一幕。本图为德国蚀刻画家A L Mayer所绘，并于1878年出版（作者藏品）。

（下页）整个东欧地区最贵的阿素·艾森西雅。本瓶酿于1957年，1989年东欧剧变后才由酒农卖出，弥足珍贵！右立为清朝中叶东阳木雕金漆天王像（作者藏品）。



多凯酒如同匈牙利其他酒一样，在计划经济时代由政府控制其生产与销售。虽然多凯区尚可保留一些私人葡萄园，但这些私人葡萄园只能栽种葡萄与酿酒，至于装瓶与销售则由公家接手。有些葡萄园主就私底下酿制，作为自己饮用或馈赠亲友的礼物。匈牙利政府将多凯酒也视为外销的主打产品，故在1989年东欧剧变之前，多凯酒成为整个东欧地区最珍贵的礼物。

忆及我以前在德国慕尼黑求学时，有两年是住在一个天主教宿舍保罗之家（Paulinum）。宿舍中有一半以上是东欧流亡学生，每次与这些匈牙利、保加利亚、罗马尼亚室友聚会，民族性和我们中国人颇像的他们，总会拿出老家寄来的礼物与大伙儿一同分享，其中总少不了多凯酒，使我对这些价钱中等但芬芳至极的多凯酒留下深刻的印象！当然，我们这些穷学生喝的多凯酒还只是普通的多凯酒而已。

1990年之后，匈牙利恢复市场经济制度，多凯酒的酿造也由以往的每公顷3000~4000株的种植密度，逐渐提升到每公顷8000株，以增加产量。多凯区因为夏天十分闷热，秋天清爽但气温仍高，以及附近水量丰沛的波多克

河（Bodrog）带来潮湿空气等因素，极有利于宝霉菌的滋长。此地葡萄只等到相当成熟后才予采收，且次数很少。工人采摘整串的葡萄后仔细地分类，选出已长出宝霉菌的葡萄，剩余者酿成甜或干的普通酒，也就是沙莫洛尼级的酒。这些已经是相当于德国的迟摘酒或是精选级酒的原料，以很粗糙的方式来酿造低价酒，实在是暴殄天物！也因为私有酒厂还没有形成制度，故对于全年本地区到底产多少瓶阿素·艾森西雅没有一个确切的数据。

长了宝霉菌的葡萄（阿素）经过与其他地方白酒完全不同方式的压榨、调混（葡萄汁或酒）与发酵程序酿制成阿素酒。经过精选程序者，即好的年份与品质特优者则制成艾森西雅（Essencia），亦名“精华酒”（Essence）。此“宝霉精华酒”酿成后必须在橡木桶中醇化10年以上才能成熟，且除非特别好的年份才会单独出酒，否则会像陈年的威士忌与XO一样，将数种年份的酒加以调配而成。

多凯的宝霉精华酒味道极甜，金黄色油性的液体看起来像极了蜂蜜汁，但尝起来带一点酸。酒精浓度只有11.5度，比狄康堡的13.5度低，但又比德国一般冰酒（7.5度）及枯萄精选（9.5度）高点，算是中庸温和，所以一旦下

喉则能立刻感到它提神的效力，多层与复杂的酒体带着香味与淡淡酒精的感觉，饮后让人有飘飘然而返老还童之感，无怪乎在18世纪被视为一种春酒，直到20世纪初，几乎所有欧洲的药房都卖细颈瓶、包装精美的宝霉精华酒。

宝霉精华酒的价格甚高，一瓶0.5升装、1947年份的市价约为400美元，1957年份的市价约为250美元上下，远非当地人所能消费得起。而如此昂贵的酒的包装、标签却十分简陋，品管亦不理想。1990年后，西方资本大规模地涌入多凯地区。目前宝霉精华酒的价格不甚理想，恐怕与其名气在西方国家，特别是美国不高有关。相信假以时日，多凯的宝霉精华酒定可以在国际市场上与德国枯萄精选、法国苏代酒一拼高下。

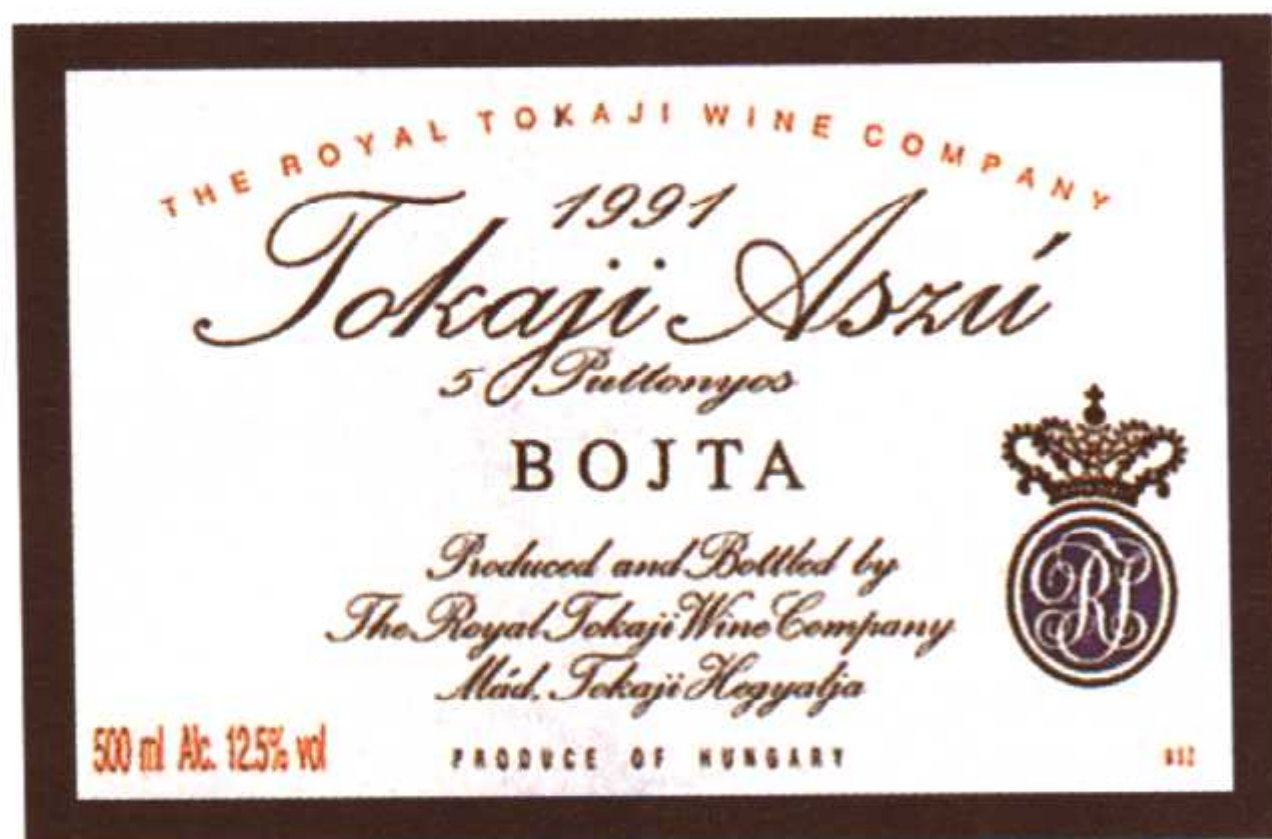
提到匈牙利的多凯·阿素酒，也要了解阿素酒的分级。在精华级以下，还分成“3桶”至“6桶”4个等级。匈牙利酿制阿素酒是在一个

大木桶(150升)中进行的，一次可以装6小桶葡萄，一小桶(puttonyo)容量为25升。所以，如果这一大酒桶全由感染宝霉菌的葡萄所酿，就标上“6桶”(6 puttonyos)。若掺上1桶普通

葡萄，就标上“5桶”。以此类推，桶数愈高，酒液愈黏稠，糖分、香气愈高，价钱也越昂贵。“6桶”阿素其实便是德国的逐串精选(BA)。

多凯酒特别是阿素酒有惊人的耐贮力，有人认为其是世界上所有酒中最耐藏的！第二次世界大战前，波兰华沙有一个著名的富奇酒行(Fukier)，在未被战争损害前，据说藏酒数量惊人，光是1606

年份的多凯酒就有328瓶！至于1668年以后及1811年份的就可以以千瓶为计，至今仍可以饮用，每隔6年还会更换一次木塞。多凯酒的这种能耐，套用一句话是：足以使时钟的作用失效！◆



(上) 典型的多凯酒，由匈牙利皇家酒厂所酿。本酒厂位于匈牙利东北方一个叫做麻德(Mád)的地方，园地广达70公顷，早在1700年即以酿制阿素酒闻名，现已重新引入外资，打开国际市场。

(下) 优质的多凯酒。同样是皇家酒厂酿制，等级仅次于阿素酒。

87 梦拉谢

Le Montrachet

🍷 产地：法国·勃艮第地区

🍷 面积：8公顷

🍷 年产量：30000瓶，其中3000瓶产自康帝酒园

黄金坡南坡的邦内坡中段偏南方的普里尼(Puligny)镇与夏商内(Chassagne)镇之间，有一片低矮的丘陵地，遍植葡萄。这一块面积约500公顷的地区，称为“普里尼·梦拉谢”(Puligny Montrachet)，这里是法国生产干(不甜)白酒的黄金地段。普里尼·梦拉谢酒区中，列入顶级的共有4个小酒村：梦拉谢(Le Montrachet)、巴塔·梦拉谢(Bâtard-Montrachet)、比文女·巴塔·梦拉谢(Bienvenues-Bâtard-Montrachet)及骑士·梦拉谢(Chevalier-Montrachet)。这4个顶级酒村共有30公顷面积，年产约13万瓶白酒。除了比文女·巴塔·梦拉谢外，每个酒村都有一

支酒入选“百大”。在这些“梦拉谢族”中，既然都挂着“梦拉谢”的名，那么正宗的梦拉谢酒村当然是最重要的了！我们先从梦拉谢酒村谈起。



“梦拉谢”本意为“秃山”，很难相信如此荒僻的地方竟是一流白酒的产地。

如果让某些对名酒园怀有虔敬心情的朝圣者到梦拉谢一访，定会怀疑是否走错了地方。触目尽是一片荒凉、干枯、孤寂……简直像透了穷乡僻壤、专产劣酒的地区，连狗看到生人都懒得吠上几声！这哪里像德国莱茵沟和法国波尔多地区、罗讷河河谷等山灵

水秀，让人感觉酒不醇也芳。其实由梦拉谢的名称已可见端倪。Montrachet是由拉丁文Mont Rachicensis转为古法文Mont Rachat而

来,“rache”本意为“秃”,“梦拉谢”即是“秃山”。梦拉谢竟能生产世界一流的白酒,若非上帝的眷顾,那要如何解释呢?

梦拉谢酒村的总面积约为8公顷(7.99公顷),其中一半在普里尼镇,另一半在夏商内镇。在法国大革命前,本园区全属于一个克里门·孟拓松(Chermonde-Montotions)家族所有。在大革命期间,园产被充公、瓜分。经过19世纪一番转手后,目前共有17个小酒园。在普里尼镇区域内共有5个小酒园,最大的酒园为拉贵歇侯爵酒园(Marguis de Laquiche),拥有2.06公顷,年产约9000瓶。拉贵歇的祖先查理在1776年曾娶了原园主克里门·孟拓松的女儿,在大革命时期的1794年被处死。革命热潮后家人才购回部分的园产,保有至今。

有“天下第一园”之美誉的康帝酒园,也在此珍贵无比的园区拥有0.676公顷的园地,这是康帝酒园7支顶级酒中唯一一支白酒,也是其唯一一个位于沃恩(Vosne)村外的酒园。康帝酒园对于本园的“白色杰作”自然倾其全力维持水准。其要点不外乎葡萄是老株,树龄平均达35岁;采收晚,康帝酒园每年雇有60名采收工人,能在8周内采完各园,康帝园通常等到其他园区采完后才采收,因此

葡萄皆已十分成熟;产量低,每公顷生产1500~3000升;最后是酿造过程严谨。所有葡萄采收后会在全新的橡木桶内进行发酵,尔后才移往全新的木桶中醇化近两年。如果醇化完成后发现效果不尽理想,可能会废弃不用。例如1992年的葡萄汁发酵不好,园方加入酵母后一切正常,但酿好后(即使在其他酒园仍会照常上市出货)园方认为此年份的酒不配挂上康帝酒的招牌,便全部不用。



法国大文豪小仲马说要跪着喝的梦拉谢。本瓶为1984年份康帝酒园的梦拉谢。

1992年份即“挂零”！

在这种严格的品管之下，康帝酒园的梦拉谢每年仅出产3000瓶，也成为康帝园7大顶级酒中数量最少的一支，和年产6000瓶的罗曼尼·康帝并称为本园“红白双杰”。其价钱很高，经常一上市就超过500美元，成为“可羡不可买，可买不可喝”的样品酒。著名品酒家帕克就曾挖苦说：

“本酒在全世界最大的市场是迈阿密，因为毒枭们最有能力买这种酒。但他们生命有限，往往等不及酒真正成熟时就已经喝掉了！”

由于康帝的梦拉谢酒太稀少、太昂贵，市面上已经出现假酒。据说一位日本收藏家以每箱5000美元的代价买了5箱，后来开瓶尝了味道不对，才发现是假酒。其实破绽就出在标签上，真正的梦拉谢是在白底黑字的“梦拉谢”下有一行绿色小字“梦

拉谢法定产区”（Appellation Montrachet Controlée），但赝品却写成“罗曼尼·康帝法定产区”（Appellation Romanée-Conti

Controlée），把一个酒厂当做法定产区（少数的例外是葛莉叶堡，见本书第93号酒），这个仿冒客对法国葡萄酒的行情似乎太外行了！

尽管本酒卖到那么高的价钱，远超过本酒村其他也是生产梦拉谢的小酒园，但其品质不见得会高过这些酒多少，例如拉贵歇侯爵园即可和本酒一搏，但是谁也没办法否认本酒的量少及需求！所以真正懂酒又有一点钱的爱酒人士，可以找其他小酒园生产的梦拉谢。本村全

年顶级梦拉谢共生产约3万瓶，还是有不少机会找到如康帝园或拉贵歇等一级的佳酿！在寸土寸金的本地区，以1994年成交的一块园地计算，每公顷售价近3000万元人民币，因此不



所有梦拉谢中最有分量的两个王牌：罗曼尼·康帝（上）及拉贵歇侯爵园（下）。

可能合并园区来扩大生产，本地区将会持续小农制，其价位大概也就会居高不下了！

梦拉谢酒有很长一段时间以“没有颜色的酒”闻名。实际上年轻的梦拉谢呈现绿绿金金、罩着一点点宝石黄的色泽。成熟后开始转为黄澄澄的黄金色泽，并带有山楂和蜂蜜的味道。新酿出厂的梦拉谢比本区一般不列入顶级的白酒好不了多少，因此低于10年就饮用本酒会被认为是个“罪过”。1787年杰斐逊就把梦拉谢酒列为自己最喜欢的4种酒中的唯一白酒。《茶花女》一书的作者小仲马也说：“喝梦拉谢酒应该跪下来，一手拿帽子、一手拿酒杯！”可惜小仲马未能在《茶花女》中带上梦拉谢几笔，倘若能由茶花女口中娓娓叙出几句颂扬此绝世佳酿的佳句，岂不更使“名酒、名言、名作”成为不朽？◆

葡萄酒与艺术



葡萄藤下的采收

据推测现代欧洲的葡萄酒起源于埃及。埃及人不但将酒当做日常饮料，还作为殉葬品。这幅著名的壁画出自公元前15世纪新帝国十八王朝一位名叫纳克（Nakht）的书记兼祭师的坟墓。画中两个奴隶正在果实累累的葡萄藤下采收。据考证，埃及人喝的酒是带甜味、不久藏的红葡萄酒（新酒）。

88 巴塔·梦拉谢

Bâtard-Montrachet

🍷 产地：法国·勃艮第地区

🍷 面积：11.8公顷

🍷 年产量：52000瓶，其中2000瓶产自拉梦内园

位于梦拉谢园西南方，园址一半在普里尼镇（6公顷）、一半在夏商内镇（5.8公顷）的巴塔·梦拉谢酒村，除土壤内腐殖土及黏土较多，不似梦拉谢村布满了碎岩块，并且海拔高度较低（海拔230~250米）之外，一切和梦拉谢村大同小异，自然造就了生产美酒的基础。

“巴塔”在法文中的意思是“私生子”，故“巴塔·梦拉谢”之意即为“梦拉谢的私生子”。两者究竟是什么关系，史无记载。最广为流传的是品酒专家查拉列（Kevin Zraly）的说法：一位普里尼·梦拉谢爵士因其子参加十字军东征而备感寂寞，便找了一个少女陪伴，后有一私生子，巴塔·梦拉谢之名因而产生。但这个说法有其疑点，因为梦拉谢村早在罗马时代就有其名（秃山），不是因为是中古时代贵族的采邑而得名，且该贵族名为普里尼，系援用当地市镇的名字，想必是牵强附会。至于与十字军东征扯上关系倒有可能，因为这个

“私生子”之名开始流传于13世纪，而最后一次（第8次）十字军东征也开始于1270年。也许本村因是某位达官贵人的私生子之园地而得名！

霞多丽种仍是本区的重要角色。总共11.8公顷的酒村中，小酒园星罗棋布，共有49家之多，大部分的葡萄园不到1公顷。这几十家小酒园都仅出产数百上千瓶的酒，知名度不易打响。其中只有一家拉梦内园（Domaine Ramonet），除了在梦拉谢村有一小块0.25公顷的地以及在巴塔·梦拉谢村有0.4公顷的园地外，也在周遭各园区广购园产，共达14公顷，算是大酒园之一。

拉梦内园并没有长久的历史，由现任年轻（40岁出头）的两兄弟诺尔（Noel）及杰·克劳德（Jean-Claude）往上算，不过3代而已。祖父安德烈（Amdrè）在20世纪20年代末才在此买下一块园地，开始酿酒。但名气是在美国打

（下页）拉梦内园所生产的巴塔·梦拉谢。背景为清末民初宝蓝盘金袖口梅朵蝴蝶镶边女袍（作者藏品）。



MIS AU DOMAINE
RAMONET

1991



Grand Cru

BATARD-MONTRACHET

APPELLATION CONTRÔLÉE

S.C.E. DOMAINE RAMONET
VITICULTEUR A CHASSAGNE-MONTRACHET
CÔTE D'OR, FRANCE

13.5% VOL.



MADE IN FRANCE

另外两个小酒园生产的巴塔·梦拉谢也值得推荐，特别是上图的戈那园。



开的。1938年，首度漂洋赴美，这批为数200箱、1934年份的酒却迟迟到了1945年才售完，但口碑也因此传开。20世纪30年代开始，趁着法国酒业的不景气，园主陆续购下不少地皮，逐渐形成今日的规模，甚至在1978年还购入梦拉谢村内一小块（0.25公顷）园地，使其获利不少！

拉梦内园坚持原则，收获量极低，醇化期为20个月，在1/3为全新的木桶中进行醇化，同时树龄极高，已达45岁。巴塔·梦拉谢的滋味基本上循梦拉谢的方向，挑剔的行家会认为其“泥味”稍重（因其产自黏土区），不过当葡萄成熟期的天气是既干且热时，两者即不分轩轻。一般而言，本酒至少要10年后才适于饮用。园主诺尔认为本酒最好是当做开胃酒，即使要用于佐餐，一定要佐以简单清淡的菜肴。他强烈反对在享用大餐时配上本酒，以免“夺味”而不能体会出巴塔·梦拉谢细致的味道，看来饕餮客们不太适合选用此“娇客”了！拉梦内园每年出产约2000瓶，占整个巴塔·梦拉谢村顶级酒年产量（5.2万瓶）的4%不到。

2002年份的巴塔·梦拉谢在美国的上市价为160美元，拉梦内园的梦拉谢则为350美元。◆

酒是治愈老年孤寂的良方。

——柏拉图（希腊哲学家）

89 骑士·梦拉谢（小姐园）

Chevalier-Montrachet, Les Demoiselles

产地：法国·勃艮第地区

面积：1公顷

年产量：5000瓶

在法国白酒中胆敢向号称“干白之王”的梦拉谢挑战的，仅有位于其梦拉谢酒村正北方的骑士·梦拉谢酒村。骑士村全部位于普里尼镇，且在山坡的最顶端，评为顶级酒村，面积只有7.3公顷大。村中有16个小园密布，两家最大的酒园，一家是布歇父子园（Bouchard Père et Fils），拥有2公顷，但是一般评语都不佳，认为他们酿的酒不太饱满；另一家则是以生产少女酒著称的乐弗莱夫酒园，拥有1.91公顷，本园所产的骑士·梦拉谢酒亦有相当水准。这两园已占了全酒村近四成的土地，另外14个酒园中，有两个属于偏北处寇东（Corton）村的鼎鼎大

名的路易·拉图（Louis Latour）与路易·沙多（Louis Jadot），这两家合股，共有1公顷的小

姐酒园（Les Demoiselles）。小姐园虽然不是本村最大的酒园，但品质之高俨然成为骑士酒的代表。

小姐园一定与小姐有关吗？一点也没错。本园是为纪念两位小姐：卧梦（Voillot）家族两位终生未婚的朱莉（Julie）小姐与阿德儿（Adele）小姐。直至1830年，本园在她们两位的呵护下获得了卓越名声。其实，这两位小姐压根儿没有什么懿德流芳的事迹，只不过两个老小姐终其一生管理酒园，这在当时难免

招人口舌。更何况附近还有巴塔（私生子）村、



酿制少女酒的乐弗莱夫酒园也生产极优秀的骑士·梦拉谢（上），路易·沙多园也有一流品质（下）。



骑士酒村的大家闺秀——路易·拉图的小姐酒。

少女村，这里又属于骑士村，再加上一个小姐园也是美事一桩，遂以成名。

路易·拉图的家族自1797年起就在勃艮第经营酒业，在勃艮第的名气丝毫不逊于拉图堡在波尔多的地位，但这两个“拉图”并无任何的关系。自1867年（路易·拉图三世）起，此园的每个主人都叫路易·拉图，目前已到七世。此家族目前总共有45公顷的葡萄园地，几乎全部位于勃艮第。在其拥有的总

共20个酒园中多半是出产红酒，白酒中最杰出的是查理曼·寇东及骑士·梦拉谢。至于另一个是也可在勃艮第呼风唤雨，于1859年成立的路易·沙多酒厂，以酿制寇东酒闻名，拥有勃艮第地区49公顷的园地，1942年购入0.52公顷的小姐园区，1985年本酒厂由沙多家族转让到美国Kobrand财团手中。

小姐园在1960年开始全面改植葡萄，仍为霞多丽种。葡萄精选采收后全运到北方阿洛斯·寇东（Aloxe-Corton）酿酒。醇化过程分两阶段：第一年在新木桶中醇化，装瓶后再放一年，平均的年产量在5000瓶左右。小姐酒原为一级酒，自1939年起才晋级骑士酒的行列，成为顶级酒。由于小姐园由拉图与沙多共有，因此这两个酒厂都生产同样的小姐酒，只是标签不同。

小姐酒味道十分集中，充满着木头及熟透果香的气息，多层次而耐久藏，使得小姐酒在某些年份可望与梦拉谢一较长短。西方的骑士精神有一大半是表现在对大家闺秀的殷勤之上的，这小姐酒显然获得了骑士村特别的眷顾！◆

90 寇东·查理曼

Corton-Charlemagne

- 产地：法国·勃艮第地区
- 面积：89公顷
- 年产量：280000瓶，其中50000瓶产自马特莱园

在邦内坡最北方的寇东区，生产极优秀的红酒（见本书第18号酒），不过本区仍是以白酒的名气较大，最著名的白酒产于寇东·查理曼酒区。在欧洲历史上，继亚历山大、凯撒之后，被称为“第三个大帝”，也是护卫欧洲基督教文明贡献最大的查理曼大帝（742—814），在775年将一块3公顷大的葡萄园送给位于本区的一个小镇索烈（Saulieu）镇的圣安多斯（Saint Andoche）修道院。这座皇帝御赐园此后一直操控在教会手中达千年之久，直到法国大革命时才被充公拍卖。虽然其千年来仅仅扩张了1公顷，但索烈镇却不放过这个淘金的机会，不少地方都冠上响当当的“查理曼园”的大名，借以招揽顾客，以至于现在的寇东·查理曼的范围包括3个顶级酒村：阿洛斯·寇东（Aloxe-Corton）、拉度·塞希尼（Ladoix-Serrigny）及裴酿·维吉利（Pernand-Vergelesses）。前两村面积有71.88公顷，后一

村有17.25公顷，合计约89公顷。原来的3公顷园地究竟所在何方，反而不可查考了！

此区既与查理曼大帝攀得上一点关系，附会之说当然会随之而起，这点倒是不分古今中外。最著名的是：大帝喜饮红酒，但红酒渍往往染红了大帝的白胡子，显得有失威仪，故听从王妃建议改喝本园白酒，不料一喝成瘾，从此迷上白酒。这个传说最失真之处乃是当大帝赠地给修道院时，年方32岁，哪来的一脸白胡子？更何况没有任何资料证明他喝过本园所产的酒。不过，大帝大概颇喜欢喝酒，在提及约翰山堡时（见本书第76号酒），大帝的“酒迹”已在德国流行了。

总面积近90公顷的寇东·查理曼酒区也是小农制，共有100

在德国被称为“卡尔大帝”，也是欧洲“第三个大帝”的查理曼大帝。





(左/右)不同年份的
马特莱园寇东·查理曼酒。

多个小农，最重要的是伯诺·杜·马特莱园 (Domaine Bonneau du Martray)。这个酒厂起源于18世纪，现在的产地大约有11公顷，内含9公顷的查理曼大帝村，当年查理曼大帝“御赐”的部分都有可能包括在内。自1969年起，茉莉尼尔 (Jean le Bault de la Morinière) 伯爵夫人继承了此葡萄园与酒厂，前园主雷内·伯诺·杜·马特莱 (Rène Bonneau du Martray) 是她的伯父及教父。接掌后夫妇锐意经营，并自1972年开始直销，九成左右的酒供外销。葡萄树的平均树龄在50岁，所以收获量不大，每公顷约在4000升以下，收获时需雇工40名。1993年其丈夫去世后，本是个颇成功的建筑师的长子杰·查理 (Jean-Charlie) 毅然改行，照顾起酒园。杰·查理精力充沛，鬼点子很多，1993年收获时下了大雨，雨后葡萄未干，不知道他是否曾看过彼德绿堡的报道，居然也租了一架直升机，在葡萄树上两米处盘旋，吹干了葡萄，使葡萄榨汁后的酒精不会多稀释一度！此举当然马上成为街头巷尾的趣谈！




为了使酒的味道有深厚的层次感，寇

东·查理曼酒榨汁后被移到木桶中发酵，1/3的木桶为新桶。最后在木桶中进行为期约一年半的醇化，其中历经两次换桶。所有的酒醇化后会经过重组混合，装瓶后在地窖中再陈上一年半才出厂。查理曼酒出厂后至少还得摆上八九年才算成熟，所以与顶级的红酒无异。成熟的查理曼酒是一种细腻、丰满、芬芳持久、果味香醇的酒，把霞多丽的特点表现无遗！马特莱园每年出产约5万瓶的寇东·查理曼酒，数量算是中等，价钱约为100美元，亦算合理！◆



91 顶级莎布里（布兰硕）

Chablis Grand Cru, Les Blanchots

-  产地：法国·勃艮第地区
-  面积：12.7公顷
-  年产量：2000瓶修道院特藏酒产自拉罗史酒园

勃艮第五大产酒区中唯一一支酿产白酒的是位于西北角的莎布里区。面积有5000公顷，葡萄园占了2000公顷的莎布里区，年产1300万瓶4个等级的白酒：顶级莎布里（Chablis Grand Cru）、一级莎布里（Chablis Premier Cru）、莎布里（Chablis）与小莎布里（Petit Chablis）。莎布里区白酒全由霞多丽葡萄酿成，其甘冽芳醇，佐食生蚝之美，可谓不作第二“酒”想，因此莎布里酒也有“蚝酒”的雅称。

莎布里区内有一小河蜿蜒流经，即色林（Serein）河。当地坡度达15~20度，但亦有平整的地段，整个产区在海拔100~250米的高度。

罗马时代此地已种植葡萄，生产罗马人喜爱的红

酒。12世纪时，西都教派修士又在此荒芜之地开始种植霞多丽并延续至今。本区的地质在基层为侏罗纪石灰岩，在此之上有一层叫做“金末力吉”的（Kimmeridge Clay）泥灰岩，其中还有一些黏性石灰岩，表层的土壤为波特兰石灰岩。金末力吉泥灰岩富含钙，1938年的法国行政命令以此种泥灰岩的界线为莎布里区注册产区的边界。不过这种地质十分贫瘠，这是造成莎布里酒量少的第一个原因。第二个原因是天气不佳。莎布里区地势偏北，部分甚至可与挪威相比，每年3月初到5月中旬的霜冻更是葡萄树的杀手。为防止这种天灾，园主要采取两种策略：在园中设置电热器或烧煤油以驱寒，或是采用喷水法，即当气温低于零摄氏度时，立刻在园内喷水，待其结冰，气温回到零摄氏度以上时才停止。喷水法的花费当然较生火法省些，但时间的掌控十分重要，否则会前功尽弃。所以，莎布里酒特别是顶级

（左）肥美的生蚝，配上甘冽芳醇有“蚝酒”美称的莎布里白酒，真是人间美味，令人不由食指大动。





Domaine Laroche
1993
Réserve de l'Obediencerie
CHABLIS GRAND CRU
LES BLANCHOTS
APPELLATION CONTRÔLÉE
N° 1230
DOMAINE LAROCHE - L'OBEIDIENCERIE DE CHABLIS - FRANCE

莎布里酒的产酿也就格外辛苦了。

列为顶级的莎布里产区约有100公顷大，包含8个小产区，环绕在本区行政中心莎布里镇的四周：布兰硕（Blanchots）有12.7公顷、布格罗（Bougros）为12.6公顷、葛雷努义（Grenouille）为9.3公顷、克罗（Les Clos）为26公顷、普烈斯（Preuses）为11.4公顷、瓦木尔（La Valmur）为13.2公顷与伏德西（Vaudesir）14.7公顷，另外尚有木桐恩（La Moutonnne）区，虽然未能列入顶级，但被公认为顶级酒。这8个产区都在色林河右岸，年产顶级酒66万瓶（1991年，50万升），其中以布兰硕园最具知名度。

布兰硕园位于莎布里镇飞（Fye）村的东南部，山坡陡峭，甚至部分无法采用机械化的耕种方式。12.09公顷的布兰硕园实际上由十数个葡萄园组成，例如拉罗史（Laroche）、龙·德巴吉（Long Depaquit）、杰·牟罗（Jean Moreau）、冯双·拉维诺

（Francois Ravenau）等。

拉罗史酒园是本区举足轻重的酒园兼酒商，坐拥96公顷园地，包括6公顷专门酿制顶

级酒的园地，在布兰硕园即有4.57公顷，占布兰硕园区面积的三成多，至今已是第5代掌门人当家了。这个家族结合着传统与创新的路线：酿酒时使用不同树龄、不同产地的橡木桶，使酒味产生轻微而细腻的变化。葡萄树平均已有35岁，每年可产顶级的莎布里酒共2.1万~2.6万瓶不等。但是本园的独门绝活是特藏酒，称为“修道院特藏”（Reserve de l'Obediencerie）。其名字来源于本园的地名，因为以前此处曾为修道院，建于12世纪。这个特藏酒由仅仅0.8公顷园区

的葡萄酿成。每株葡萄仅留一串果实，其余修剪掉。一串葡萄集中了整株树的精华，使得粒粒味道密集之至，如此产量焉能不少？就以1992年为例，全年只产12组大号（两瓶装，1500毫升）装、60瓶普通瓶与3784瓶小瓶的



“莎布里大王”拉罗史酒园另两支顶级莎布里布兰硕园酒。上图为老株种顶级莎布里；下图为修道院园区酒，但未列入修道院特藏等级。

（上页）被法国人称为“爱情之酒”的顶级莎布里，其中佼佼者为本图的拉罗史酒园的布兰硕修道院特藏。右为傅抱石扇面《松间高士》，前为明代黄杨木雕连枝松叶笔洗（作者藏品）。

特藏酒,每瓶均贴有签名的标签编号。1993年更少,仅30组大号装,1850瓶普通瓶,可见珍贵异常。另外,本酒园以市场行销见长,共生产11种不同价位(其中颇多为中价位)的莎布里,并有7个副厂,完全“吃死了”莎布里的市场,特别是国外市场。

冰凉的莎布里酒在入口时往往被形容为“冰匙压舌”,因此英文使用“steel”一词。但光是如此尚非品酒之道,顶级莎布里酒入鼻是一股橡木味,然而淡到几无任何感觉的程度,也就不会“夺正味”了。稍带甘甜、劲道、复杂多层的感觉立刻饱涨口腔,无怪乎法国人称莎布里酒是一种“爱情之酒”!尽管今日俗以香槟表示爱慕,但比起爱情之酒的莎布里酒,香槟也只能称为“情爱之酒”了。◆

酒使任何菜色合时宜,使任何餐桌更优美,也使每天更文明。

——André L. Simon
(法国美酒作家)

葡萄酒与艺术




饮酒赏花少女

这幅柔和温馨的作品,流露出20世纪初颇流行的复古浪漫主义风格。一位妙龄少女一面端杯品尝红酒,一面半弯着腰专注地欣赏花,姿态优美迷人。这是法国卢巴弟(Alide Theophile Roubaudi)1908年的作品,现藏于法国尼斯市美术馆。

92 骑士园

Domaine de Chevalier

 产地：法国·波尔多地区·格拉夫区

 面积：25公顷

 年产量：9000瓶

法国波尔多地区一向以红酒出名，相形之下白酒的风头就被盖过去了。其实波尔多五大产酒区中，白酒即占两个，分别是产甜白酒的苏代区(Sauterns)与干白酒的格拉夫区(Graves)。格拉夫区干白酒除欧布里昂堡(Château Haut-Brion)有出产之外，另一个一流的产区是位于里昂南(Leognan)镇西南郊外，三面被松树林包围的一个小酒园——骑士园(Domaine de Chevalier)。



骑士园的干白酒酒色橙黄清澈，味道细致。

骑士园在18世纪已经建立，后来因疏于管理，以至沦为一片松林。直到一位木桶商出身的杰·利卡尔(Jean Ricard)在1865年

买下此地，方又开始种植葡萄。利卡尔的女婿伯马唐(Gabriel Beaumartin)原为木材批发商，由于获得橡木材容易，所以本园醇化酒的新木桶不虞匮乏。同时，他由木材工厂调人手也方便，故能在最恰当的一两天内采完葡萄，本园的酒品质会提高乃当然之事！他因此打响了骑士园的知名度。伯马唐的继承人是其外甥，也就是杰·利卡尔的孙子，名字正



品质逐年提升的骑士园“红兄弟”。



好也叫杰·利卡尔。1948年，杰又交给了儿子克罗德（Claude）。克罗德本身是一位职业钢琴家、艺术家，自1942年接掌本园后，遂使骑士园成为波尔多地区一流的酒园。

骑士园的土壤最上层有一层薄的碎石土，下有黑沙土，更深一层是湿石灰泥。虽然深层的灰泥柔软到树根可以伸展过去，但仍非建一良好的排水系统不可。骑士园花下巨资建成的排水系统是整个波尔多地区最佳的排水系统，它不但能排除多余的水，也可避免田地过分干旱。在25公顷大的葡萄园四周还有松林。园中有3公顷种植白葡萄，树种种植比例为70%的赤霞珠与30%的赛美容；其他的园区种植红葡萄，其中65%为赤霞珠，30%是梅乐，其他为品丽珠。

骑士园的地理环境不甚理想，整个波尔多地区没有一个顶级酒园会遭到比本园更多的冰雹与霜冻。例如，1982年极好的年份，骑士园每公顷只收获红葡萄汁2700升；白葡萄更惨，只有900升，全国3公顷白葡萄树，只收获2600瓶而已！为保持名誉就只能从控制品管来着手。本园采收时雇请20位工人采摘葡萄，他们在

3次的采收中仅摘取全熟者，次等的货色则弃之不用。白酒的发酵与醇化是在全新的木桶中进行，为期一年半，这是波尔多地区唯一全程使用全新且昂贵木桶的。在此醇化期间，每4个月又需换桶，以求气味的多层与平均，因此味道的细腻与颜色的橙黄、酒体的多层次与纯洁，都让它变得珍贵异常。本园白酒至少要5~10年才会成熟，其他的白酒极少能与骑士园的白酒一般，可轻易地存放20余年。

本来经营一切顺利的骑士园，到1983年克罗德两个兄弟及姊妹要分财产，本园自分割后缴了巨额遗产税，所余不多。克罗德计算了一下，自己5个子女将来若再分下去，每个人都没有多少，干脆卖掉算了，于是转手给一个大酒厂伯纳尔（Bernard）公司。为保持家传名园的荣誉及品质不坠，克罗德·利卡尔仍担任其顾问达7年之久。本园年产白酒9000~10000瓶，红酒约6万瓶。红酒也有顶级的水准，气味、层次、饱满都还不错，但本区出现了超强的顶级——欧布里昂堡，因此很难超越。不过，每种酒自有其特色，骑士园红酒有饱满、高贵的气质，且5年就可达到适饮的成熟期，何必一定要以欧布里昂堡的水准来评判呢？新东主既然志在追上欧布里昂堡，我们且拭目以待！◆

93 葛莉叶堡

Château Grillet

 产地：法国·罗讷河区

 面积：3公顷

 年产量：10000瓶

法国罗讷河区的葡萄园95%以上出产红酒，仅5%生产白酒。生产白酒的佼佼者乃是位于罗讷河谷上游、在红酒产地蒙帝丘陵南边的葛莉叶堡。葛莉叶堡仅3公顷大，但却在1936年起独立成为一个法定产区，成为法国最小的法定产区。其原因除了因其位于红酒产区却能酿出一流白酒，显得独树一帜外，恐怕就是因其名气太大吧！早于200年前，爱酒的美国开国元勋杰斐逊总统就曾称赞葛莉叶堡的白酒“与众不同”。

本园地处一条河流上方150米处的山坡上。此地是种

植了2.2万株葡萄树的梯田，构成一个广大的圆形“露天剧场”。树种选用维欧聂（Viognier）种，土壤是碎花岗石，为防止土壤被雨水冲刷流失，四周筑有防水墙。园地最大的优点是向

阳，葡萄生长特别良好。由于园区不大，因此采用精工细做式的经营法。采收葡萄的同时已经对葡萄进行筛检，醇化期间不刻意使用全新木桶，但至少存放18个月才出厂，因此本酒是一种讲究实际的酒，不花哨，亦不自缚于科技

的窠臼。

葛莉叶堡是个“年少持重”的酒。两年即出厂的年轻酒，要等上几年才听得到它开始“讲话”！当附近所产的酒大部分都快失去原有的力量与芳香时，葛莉叶堡这才显出其真正不凡的身段。待那时，会发现它的葡萄酸味少，

味道中找得出蜂蜜、核桃、水蜜桃、野花、紫罗兰等混杂的气味。知酒的访客们常在本堡的门上看到这样的告示牌：停止贩卖（Vente Suspendue），因为每年仅生产1万瓶而已。不



葛莉叶堡是罗讷河区罕见的白酒酒园，单独成立为一个法定产区，是法国最小的法定产区。



葛莉叶堡融合了蜂蜜、核桃、水蜜桃、紫罗兰等丰富的香味，而且越陈越香。

过，也有些行家，例如休·约翰逊并不相信本园所使用的本地最流行但品质并不好的维欧聂葡萄会使葛莉叶堡越陈越香，但以“买气”之旺，恐怕已能澄清这个疑虑了。

葛莉叶堡算是属于“行家中的行家”才知道的酒，在欧洲大陆一般颇有规模的酒行还不见得容易找到，反而在英国较易发现其芳踪。本页图片中的1992年份的葛莉叶堡即购自伦敦著名的哈洛兹（Harrod's）百货公司的酒窖。◆

葡萄酒与艺术



元朝青花瓜竹葡萄纹菱口盘

我国唐诗有“葡萄美酒夜光杯”的诗句，可见葡萄酒在唐朝时已传入中国。葡萄作为艺术创作的题材，我国历代并不少见。上图为元代景德镇烧制的青花瓜竹葡萄纹菱口盘（高7cm，口径45cm，足径25cm），色泽古雅，葡萄缠枝生动。此类元代青花瓷器在国外拍卖会上经常成为各方竞争的对象。现藏于上海博物馆。

稀世珍藏

第三篇

香槟与波特酒

法国香槟 296

葡萄牙波特酒 310



94 唐·培里侬（精选）

Dom Pérignon, Cuvée Dom Pérignon

🍷 产地：法国·香槟区

🍷 面积：664公顷

🍷 年产量：未公开

“我在饮天上的星星”——这是一句形容饮香槟酒的名言，使得香槟酒成为世界上最有浪漫气息的图腾代表。由巴黎向东行约1个钟头的车程，就到了一片共有2.6万公顷的香槟区，每年出产约2.6亿瓶的香槟酒。提到香槟酒，大家必然会想起唐·培里侬神父（Dom Pérignon，1638—1715）。这位圣

本笃教会的神父与法王路易十四生与死都是同年同日，终生几乎都在本地区南部一个小修道院欧维乐（Hautvillers）管理酒窖。唐·培里侬神父对酒情有独钟。当时修道院的葡萄园只生产差劲的酒，于是神父就用混酒的方式，将附近各园红、白葡萄拿来酿酒，改善本园酒的品质，酒价也因此上涨。他还从其他西班牙

修士那儿学到使用软木塞，以使酒不致变质。唐·培里侬神父从不吝惜自己的发现，乐于推广给其他酒农，于是乎后来一切有关香槟的发明，都归功于这位脾气古怪的神父。

唐·培里侬神父由此变成传奇性人物，甚至有传言说他晚年失明，仍靠舌尖与鼻子为香槟酒鞠躬尽瘁。这位传奇性人物究竟是真有

其人抑或杜撰，都因法国大革命时期的一把火将修道院的文献全部烧毁，使后人无法得知更多有关他的资料。目前唯一传世的神父遗物是两封信与几个无关紧要契约上的签名，这仅仅能证明有过这样一位神父罢了。甚至在他们的墓碑上也毫无任何有关葡萄酒的记载，一切事迹与贡献都是后人好事添上的。但是在香槟



唐·培里侬香槟的标签外形有如花瓣，更添浪漫气息。右图的粉红香槟更是许多上流人士的定情酒。



区到处是他的画像、雕像，仿佛每一种酒都非得要有一些传奇故事才能吸引人。

法国香槟的代表品牌正是由酩悦 (Moët et Chandon) 酒厂所酿制的唐·培里侬香槟。本酒厂早于1743年由木宜家族的克劳德 (Claude de Moët) 建立，其孙杰·雷米 (Jean-Remy) 结识了一位青年军官，两人成为好友。这位青年军官日后飞黄腾达，叱咤风云一时，正是赫赫有名的拿破仑一世。也因此拿破仑除了香柏坛外，最喜欢的酒便是木宜的香槟酒。杰·雷米死后的遗产由儿子维多 (Victor) 与女婿商冬 (P. G. Chandon) 继承，遂改名为“木宜·商冬” (即酩悦)。

法国大革命时，唐·培里侬神父当年所住的欧维乐修道院及其田产 (酒园) 被充公，酩悦酒厂把握机会，将这座历史古迹买下，俨然成为正统香槟的传人。现在，此修道院已被酒厂辟为博物馆。

另一个在1858年已经建厂，也是极著名的香槟酒园美斯乐 (Mercier) 的园主，在1927年把女儿许给酩悦的少东保罗侯爵时，将本公司注册商标“唐·培里侬”当做嫁妆陪嫁。早已拥有欧维乐修道院的酩悦立刻将其出产的最好的香槟命名为“唐·培里侬”，并将1921年采

收的葡萄酿成的香槟酒贴上了酩悦香槟的标签。

1936年12月2日，首批100箱酩悦香槟赴美试销，几乎一到岸就销售一空，自此时开始，酩悦香槟成为在美国最受欢迎的香槟酒。目前本酒厂属于法国最大的路易威登集团所有，这个集团旗下除本园外，尚有白兰地酒厂轩尼诗 (Hennessy)、“天王”级的狄康堡白葡萄酒，全球女士最钟爱的、以皮包著称的路易威登 (Louis Vuitton) 皮具及迪奥 (Christian Dior) 香水。本酒厂面积有858公顷，其中葡萄园区占664公顷，年产1800万瓶各



法国香槟的代表——唐·培里侬精选，经常出现在法国国宴上。



式香槟,占全法国香槟外销总数的1/4,也包揽了英美两国香槟酒市场的三成。

酩悦酒厂共生产10余种各等级与口味(由甜至干)的香槟,最常见的优质香槟是帝王干香槟(Brut Imperial),这是纪念拿破仑之作,但真正代表作则是唐·培里侬精选(Cuvée Dom Pérignon)。这种由一半黑比诺种与一半霞多丽种葡萄酿成的香槟,都是由各园区精选的葡萄酿成的。至于确切的年产量,厂方一直秘而不宣,但市场上经常不虞缺货,据保守估计每年产量至少在15万瓶,才有可能满足各方需要。在20世纪50年代末,法国总统府爱丽舍宫的国宴酒单曾经安排如下:1953年份的阿尔萨斯雷司令白酒、1945年份的波尔多欧布里昂堡酒、1945年份的勃艮第香柏坛酒,压轴的香槟必定是1949年份的唐·培里侬。伊丽莎白女王、艾森豪威尔总统都曾为爱丽舍宫的座上宾。

一般的香槟酒在5年后达到最成熟,过了10年若保存不好,极易走下坡路。唐·培里侬香槟却得天独厚,10年正是其巅峰期:细致、优雅、一点点烧烤栗子的味道、微酸带甜的涩味……一切都是风情万种,迷人之至!

唐·培里侬另外一种粉红香槟(Rose

Brut),首批酿于1959年,是为伊朗国王巴列维庆祝古波斯王朝成立2000年所用。伊朗为了点缀地上铺着昂贵的波斯手工地毯、由法国专机运送百万朵玫瑰花的世纪大典,特地向本园订购了特制的粉红香槟,无限量地供应贵宾享用。1962年又为市场需要酿造1万瓶,迟至1970年才上市,当然立刻销售一空。此粉红香槟由2/3黑比诺、1/3霞多丽酿成,并且不是每年都生产,反映到价格上自然是昂贵。同年份的粉红唐·培里侬香槟会比唐·培里侬“白兄弟”贵上一倍。欧美上流社会男女常常将此酒当做定情酒。先看到那浪漫的粉红色,继而扑面而来的是清淡中带着隽永、较饱满浓郁果香的气息,能不神魂颠倒者寥寥无几!◆

没有一样东西比一杯香槟更能使人生变得如玫瑰般地瑰丽。

——拿破仑

95 克鲁格（美尼尔园）

Krug, Clos du Mesnil

🍷 产地：法国·香槟区

🏠 面积：1.87公顷

🍷 年产量：15000瓶

1843年，一位德国人克鲁格（Johann-Joseph Krug）由莱茵河边的美因兹（Mainz）来到香槟区，在此设厂酿酒，日子一久竟也落地生根，至今已是第5代当家。克鲁格园以酿制高品质的香槟著称，代表作是顶级精酿（Grand Cuvée）。法国酿香槟只准使用3种葡萄混酿——霞多丽、黑比诺与其变种莫尼比

诺（Pinot Meunier），三者比例则为本园秘密。本园葡萄来源多至40~50个不同产区，年份也由6~10年不等。酿成后至少醇化6年才出厂，因此量少价贵（一上市即为180美元上下），市价比起同样未定年份（NV）的酩悦帝王干香

槟高达3倍之多。

1971年，两兄弟（即创始人的曾孙）亨利（Henri）与雷米（Remy）相中了位于奥格河畔小镇美尼尔（Mesnil-sur-Oger）镇上的一个四周被住宅包围的破落

小园。这个仅有1.87公顷、本名叫“大蓝园”（Clos Tarin）的葡萄园成园甚早（1689年），也是圣本笃教会的产业，直

到1750年才易手。此园没有什么辉煌动人的历史，园主也是泛泛无名之辈，园中老株遍地皆是，也没有计划性地更新栽种优质的新树，但是克鲁格兄弟客观地分析了一切后发现，本园宛如美玉遭人弃于沟渠之中。于是以合理价格



各式克鲁格香槟。其中顶级精酿酒（上）是该园的代表作，美尼尔园（右下）则是最出类拔萃的作品，另有标有年份的优质香槟（左下）。



购得,全力经营。他们努力的方向只有一个:酿制全新的、全部是由同一年份并且纯是霞多丽的香槟。这种标上年份,而且全由霞多丽酿成的香槟有一个特别的名称“白中白”(Blanc de Blancs),与克鲁格百年来引以为傲的多重混酿正好背道而驰。首批冠上“白中白”的1979年份酒在6年后的1985年上市,立刻引起大众的广泛回响。此酒每年仅生产1.5万瓶,品质不仅居克鲁格园各种香槟之冠,也是法国最昂贵的香槟之一,可以超过同年份的唐·培里侬一倍之多。例如1995年份的“白中白”,10年后在美国上市,立即被《酒观察家》评为全法国香槟第一名(98分),定价高达776美元,是令人咋舌的高价!1992年份的(94分)售价也将近600美元。

这支定名为“美尼尔园”的香槟在205升的大木桶中发酵,并经不到一年的醇化,较诸一般在不锈钢桶内发酵的香槟要多一点橡木的香气。纯霞多丽使得香槟纯净的香气十分集中,果味迷人,并且可以存放一二十年而不会有品质崩坏之虞。而年份欠佳时,美尼尔园便不勉强生产,例如20世纪80年代便有1984年、1986年、1987年3年从缺,1991年也未生产。整个克鲁格园共有15公顷,全部是顶级园

区,但仅够每年生产50万瓶各式香槟酒所需葡萄的二成,其余八成葡萄得自其他园区收购。而酒厂未足年的“存货”高达300万瓶,这些都是可预期的财富,使得克鲁格园可以不计工本为保持本园拿手精酿美尼尔园的名誉而放手一搏,毫无后顾之忧。◆

葡萄酒与艺术



酒与葡萄静物

这幅静物画以一瓶酒为中心,四周环绕橙红色的柿子、紫色的葡萄及黄色的梨子,造成视觉上的奇妙组合。本油画为北京中央美术学院孙景波教授所绘(35cm×30cm,作者藏品)。

(上页)克鲁格香槟的登峰造极之作——美尼尔园。一旁为黄陶土雕《牧神与山林女神》,克罗迪翁(Clodion)风格,法国19世纪作品,高30cm(作者藏品)。

96 沙龙 Salon

🍷 产地：法国·香槟区

🍷 面积：不详

🍷 年产量：50000瓶

有一位美食家最喜欢上馆子、旅行、找香槟酒，最后发现美尼尔镇最适合酿制香槟，于是买下一个只有几公顷大的小园，并且只种植霞多丽种葡萄。“白中白”

香槟于是在这位沙龙（Eugene-Aime Salon）先生的沙龙园问世了。1911年开始酿的这种“白中白”最初只是自家用的“私家酒”，但这种好酒的名声远播，登门求售者络绎不绝。巴黎最好的餐厅美心（Maxim）餐厅在1920年获得独家供应此种香槟的许可，而沙龙先生干脆在1921年正式设园卖酒，沙龙香槟于是在酒坛中诞生了。既然是穷极

口腹之欲的老饕，沙龙对“白中白”的要求就极其严格，对不是完全满意的年份与酿造结果，唯一解决的方式便是：倒掉。每10年中

多仅三四年有生产，前52年中也只有17个年份酿制沙龙香槟。

园中一切以手工进行，葡萄在采收时就已经

经过筛选，每年可生产5万瓶。

酒窖中经常保留10种不同年份的沙龙香槟（即50万瓶）等待酒质成熟。简言之，出厂的沙龙多半已陈上10年了。

沙龙香槟色泽稍带绿色，微酸，但清淡、回甘味甚久，其持续甚长的印象令人十分难忘。10年是沙龙香槟成熟期的最起码要求，且存放半个世纪也不成问题。1928年份的沙龙香槟刚上市就赢得“最佳香槟”的大奖，

该年份的香槟至今仍可饮用，足可证明沙龙香槟耐藏能力之惊人。一般人不喜欢香槟，无非是不喜欢其呛鼻的气泡、不和谐的酸度、无



沙龙香槟的标签中央有个大大的“S”，相当醒目。



回香……但在一试沙龙香槟后,顿时会对香槟的印象有所改观,沙龙香槟的神效,一试便知了!

沙龙香槟每年产酿5万~6万瓶,其中1/10销往美国。1995年份的沙龙香槟于10年后在美国上市时,售价为240美元。◆

沙龙的“白中白”香槟有清淡的微酸味,气泡细致,其气味之高雅,仿佛使人置身在读诗论艺的艺术沙龙之中。

葡萄酒与艺术



迟暮的蓬皮杜夫人

“香槟是唯一使女人喝过还能保持美貌的酒”,这是蓬皮杜夫人后来弃喝红酒而改喝香槟酒的名言。此画为法国画家杜瓦斯(Francois-Hubert Drouais, 1727—1775)的杰作,绘于蓬皮杜夫人逝世前一年(1763~1764),已掩不住夫人美人迟暮的岁月痕迹。现藏于伦敦国家画廊。

97 伯兰洁（法国老株）

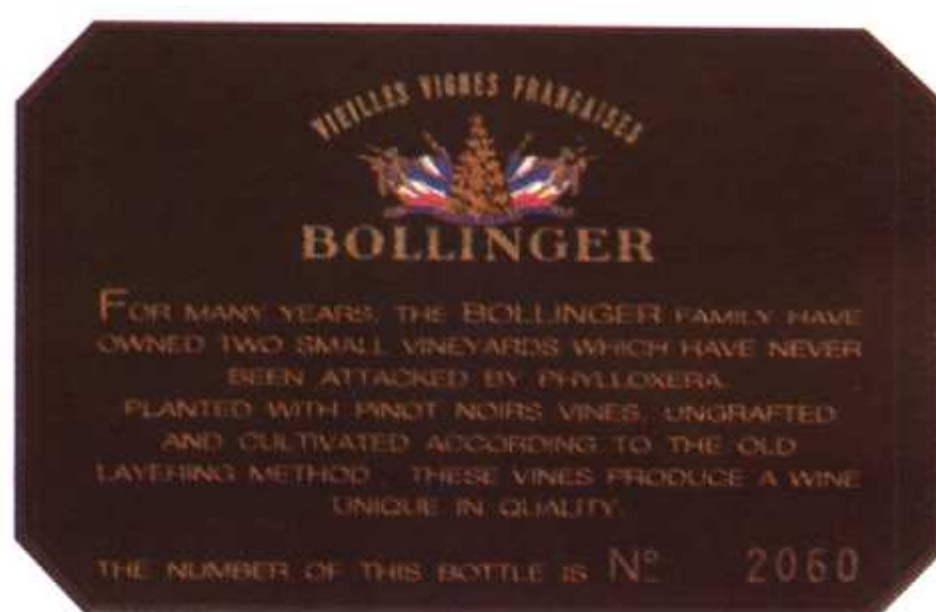
Bollinger, Vieilles Vignes

🍷 产地：法国·香槟区

🏠 面积：3~5公顷

🍷 年产量：3000瓶

19世纪香槟味道的翻版——伯兰洁法国老株香槟（右）及其标识（下）。



一位和克鲁格园主一样也是德国人的伯兰洁（Jacques Bollinger），在1829年从德国符腾堡（Württemberg）来到马恩（Marne）河畔的小镇阿义（Äy），买下一块葡萄园。那时正是香槟区最兴旺的年代，伯兰洁园的事业也蒸蒸日上，在一座美轮美奂仿佛波尔多城堡的酒堡中，酿酒与储酒的任务集中在此完成。本园目前共有138公顷的园地，提供每年

所需3/4的葡萄，每年可生产接近100万瓶各式香槟。而伯兰洁的得意之作则是法国老株（Vieilles Vignes Francaises）等级的香槟。法国葡萄园在1860年遭到根瘤蚜虫侵袭，大部分葡萄园均遭殃，本园亦无法幸免。但是，本园幸好有3个总共才3~5公顷的小园区红十字园（Croix-Rouges）、圣洁克园（Clos Saint-Jacques）及热土园（Clos Chaudes Terres）未遭感

染，所以本园让此3园采取老式栽种方法，即放任、密集式的，每公顷种植2.5万株葡萄（现代科学方式为2500~10000株），每株只长3~4串葡萄（一般重新种植的新种葡萄可长至12串）。所以，这3个园地产量甚稀，每公顷仅产6000升。

这些纯正老株的葡萄长得极矮，故可使香气集中、果实早熟、糖分高，并且全为



黑比诺种红葡萄，故此种香槟名为“法国老株”。照顾这些珍贵的老株，当然不能使用机器，全凭人工，而且只能使用老式的工具整理园区。本来这些法国老株酿成的香槟并不销售，而是由

园主莉莉·伯兰洁夫人自己享用或招待亲朋，后来一位英国人雷

(Cyril Ray)说服了这位掌园达30年、1977年去世的伯兰洁夫人，本酒才开始在1969年上市。

只有在极好年份才酿造的法国老株香槟与其他香槟一样，在橡木桶中发酵，并在瓶中至少醇化3年才应市。年产量从不超过3000瓶，每瓶皆有编号。本酒口味极重，饱满、稍甜，同时也感觉到有葡萄干与核桃的味道，基本上这是一瓶“怀旧”性质的香槟，也是19世纪流行的口味。在19世纪中叶以前，香槟不是现在流行的“干”香槟，而是稍带甜味。法国老株香槟的细腻酒质使口中有如一缕细丝穿过。记得几年前，我曾和几位朋友享用了3瓶1988年份的法国老株，这种又名“黑之白”



(Blanc de Noirs)——以黑（红）葡萄酿成的白香槟，入口是淡淡的香甜味，绝不腻人，真令人怀疑是否香槟还是19世纪的比较顺口且更令人感觉甜蜜？

另外，本酒厂还生产一种仅在好年份才有的好年份（Grande Année）香槟，其在伯兰洁酒园的地位仅次于法国老株，也获得行家们的珍视。其价位较低（由于上市价约为120美元），年产量可达到近20万瓶（1988年份），可以满足“香槟族”的需要。◆



伯兰洁好年份香槟是本园最受欢迎的香槟酒（右）。另外，伯兰洁园也产粉红香槟（左）。

98 侯德乐（水晶香槟）

Roederer, Cristal de Roederer

🍷 产地：法国·香槟区

🏰 面积：178公顷

🍷 年产量：600000瓶

1776年就已设厂酿酒的路易·侯德乐酒园(Louis Roederer)，到了1827年才开始以自己原名出售香槟。经过半世纪左右的努力，累积了声名，也让远在千里之外、嗜好香槟的俄国沙皇频下订单。

俄国沙皇亚历山大三世热爱香槟酒，但又讨厌旁人不知其所饮用的香槟不是一般市面上出售的，而是专为俄国皇家特地产制的御酒。因此，自从1876年起，侯德乐酒厂便设计出一种独特的香槟酒，装在特制的水晶瓶中，以与装在玻璃瓶中的一般香槟有别，称为“水晶香槟”。于是侯德乐酒厂每年都会收到沙皇送来的订单及大笔花花绿绿的卢布。最后一支专门为沙皇酿制

的“水晶香槟”标明是1914年份，要等到年份足够才适饮。1918年10月爆发了革命，沙皇遭到罢黜，这批特制香槟当然未能交到沙皇手中。



为侯德乐香槟着迷的沙皇亚历山大三世。

第一次世界大战后，经过惨淡的6年，1924年水晶香槟又重现江湖，价钱也没有太大的改变。真正改变的只有口味：沙皇喜爱甜味，一般世俗则偏好“干”香槟，因此改为民间标准后的水晶香槟是仅有1%左右甜味的中庸型香槟。

水晶香槟是由55%~60%的黑比诺种葡萄、余为霞多丽葡萄混合酿制的，并且全由本园所属的178公顷顶级园中精选的葡萄酿成。不管年份如何，水晶香槟始终维持



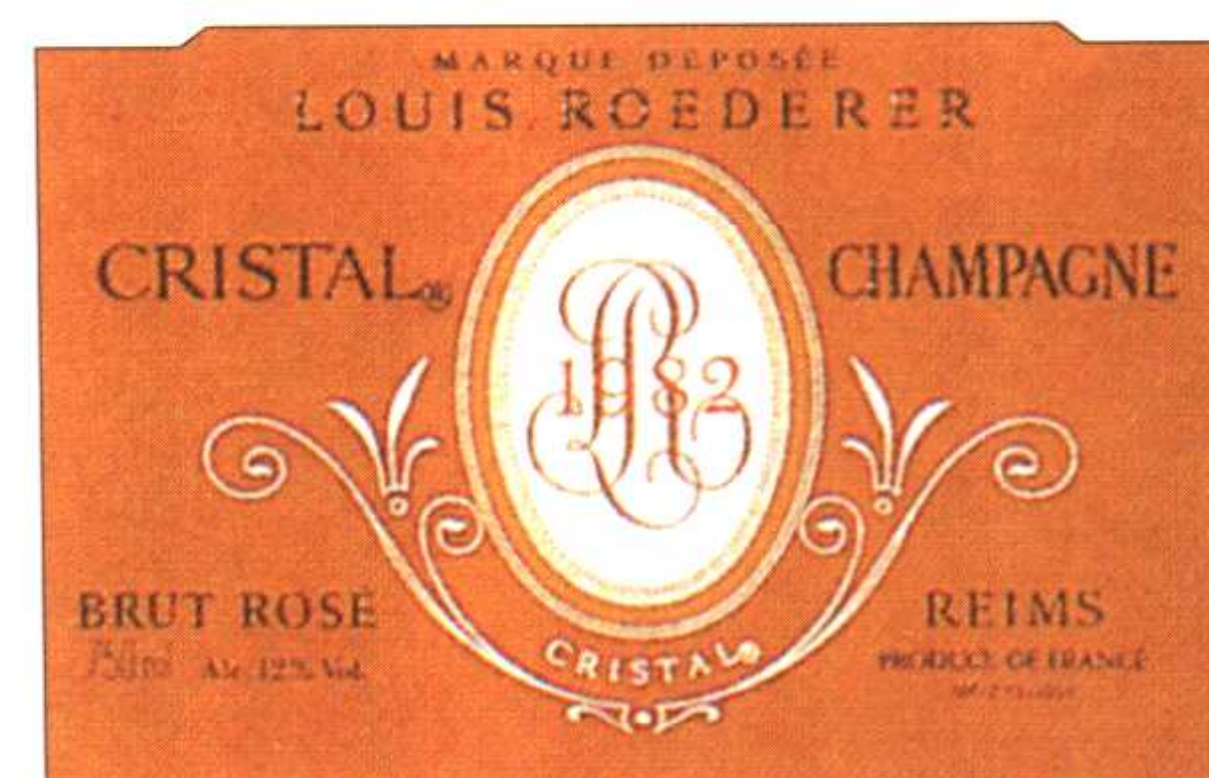
一贯的水准。水晶香槟与一般香槟是盛装在绿色或棕色玻璃瓶中不同，经常是用一层黄色的塑料纸包扎，除非在饮用前，否则不应打开，这种标新立异的目的是保障其脆弱的品质。

据说，在一打开这层包装纸后，水晶香槟很可能在15分钟内就被紫外线破坏。当然任何稍有化学常识的人，都会对紫外线有如此强大的杀伤力表示怀疑！更何况一瓶可以贮藏二三十年的好酒竟会如此脆弱，亦使人百思不解。所以，这恐怕也只

是宣传的噱头吧。

侯德乐园每年可生产150万~180万瓶各式香槟，水晶香槟的数目可达5万箱，即60万瓶。每瓶水晶香槟的上市价约为400美元！本园酒库经常有各种存货达600万瓶之多，由此可知本园规模的

庞大！除了水晶香槟外，其姊妹作粉红水晶香槟是由多10%的黑比诺种葡萄酿成的，产量更稀，名气虽没有水晶香槟大，但是香气、隽永与耐藏性不逊于前者，且价钱往往超过前者，也是行家最重视的一支香槟。◆



年产量是所有“百大”中最大的，且已不再使用水晶酒瓶包装，但价钱仍居高不下的水晶香槟（左）。其姊妹作粉红香槟（右下）价钱更高。

99 泰藤杰（香槟伯爵）

Taittinger, Comtes de Champagne

- 🍷 产地：法国·香槟区
- 🏠 面积：247公顷
- 🍷 年产量：未公开

在第一次世界大战时，一位跟随在法国总司令霞飞将军身旁的参谋军官驻扎在香槟区，他每日目睹香槟区水光山色，于是下定决心战后要在此地种葡萄酿香槟。这位军官退伍后便在1932年买下了一个早在1734年就成立的老公司与一个自13世纪就已建成的老酒庄，这位军官泰藤杰（Pierre Taittinger）以自己的姓氏为酒园命名，并将善于运筹帷幄的天分用在酒园的经营上，逐渐建立了泰藤杰的“香槟王国”。



法国最大的香槟酒厂泰藤杰的招牌酒——香槟伯爵（右）及其姊妹作粉红香槟伯爵（左）。

泰藤杰的子孙们先后出任过当地的市长与法国外交部长，成为当地显赫的家族。而在生意方面，园区扩展到247公顷，年产量达400万瓶，创下整厂储存量高达1500万瓶的惊

人纪录。泰藤杰酒厂所在地黎恩（Reims）镇，本是以前被称为“香槟伯爵”的香槟区行政总督（Comtes de Champagne）的首府，而泰藤杰酒庄也曾是香槟伯爵的府邸，因此泰藤杰便把本园精制的“白中白”香槟取名为“香槟伯爵”，同时将在12世纪出任当地总督的提保（Thibaud）四世的骑马肖像作为商标。

一般“白中白”香槟可能会有一个美中不足的



瑕疵：酒质过于“轻薄”。泰藤杰酒厂想出了一个解决方式，尽量挑选各园区的霞多丽来混酿，用这些因为天气、地质土壤结构与水分含量等因素均不同的园区所孕育出的各种葡萄，可使“白中白”香槟产生更多层次、复杂度、深度，但不失其清香淡雅的气味。特别是自1988年起，酒厂会将一些极纯的葡萄榨汁后放在全新的橡木桶中陈上两个月，然后将这些已吸收了木桶香气的新酒注入葡萄汁内，比例在5%左右。借助这种方法，使得香槟可隐约透出木头的芬芳，使之由此变成整个香槟区最好的香槟，也成为法国三大“白中白”香槟之一（另外两支是克鲁格的美尼尔园香槟与沙龙香槟）。香槟伯爵每年出产的酒定价并不太高（如1995年份酒10年后上市仅定价140美元），售价极为合理，不过仍是一瓶难求。

继“白中白”香槟伯爵成名后，园方便在1966年开始酿造粉红香槟伯爵。这酒由100%的黑比诺葡萄酿成，在1971年首次问世，以后便成本园最昂贵与最抢手的产品之一，其数量亦不对外公布。粉红香槟至少要到8年后才适合饮用。

另外，也许是被波尔多木桐堡富于艺术气息的标签所吸引，本园从1973年起，推出所


谓的“大师藏品”（Collections de Maitres）系列。瓶子的形状并无甚特别，但瓶外多了一层塑料套。这个塑料套每年由一位艺术家设计图像，例如1978年为瓦萨雷力（Vasarely）、1981年为阿尔曼（Arman）、1982年为安德烈·马森（Andre Masson）、1983年为达西瓦（Maria-Elene Vieira da Silva）、1985年为利希滕斯坦（Roy Lichtenstein）、1986年为哈尔东（Hartung）……这个系列既美观又富新潮吸引力，雅俗共赏。大师藏品酒是以黑比诺种为主，辅以部分的霞多丽酿成的，优雅而清新。1981年8月，英国查理王子与黛安娜王妃结婚的喜筵酒便是选用同样等级的1973年份的香槟。大师藏品酒每年仅酿制10万瓶，这是藏酒家们酒窖中的每年必藏品，如搜集邮票一样。◆





1985年份的大师藏品酒，由利希滕斯坦担纲设计。

100 诺瓦园（国家园）

Quinta do Noval, Nacional

 产地：葡萄牙·斗罗河

 面积：2公顷

 年产量：2400~3000瓶

提起波特酒，大家都会认为它是一种饭后的甜酒。波特酒以葡萄牙港口，也就是斗罗河（Douro）入海口的波特（Oporto）市为名，由斗罗河流域的葡萄园酿造。斗罗河源远流长，由西班牙一路蜿蜒而下，由波特港上溯150千米即可到达西班牙第一名园维加·西西利亚园（见本书第66号酒）。

波特河谷总共有2.4万公顷面积，葡萄园多达8.5万余个。波特酒从18世纪到20世纪初均以外销英国为主，因此每年政府都有配额制度及一套严格的管理措施。波特酒是一种再制酒，即在葡萄酒发酵过程尚未完全结束时，加入酒精使发酵停止，并使尚未消耗掉的糖分留下，因此波特酒是一种酒精度高且糖分重的酒。波特酒的另一个特色是窖藏的方式有很多种，有最基本的两年木桶窖藏酿成的宝红色红宝波特（Ruby Port）、经过多年桶藏的陈年波特（Tawny Port）、在特定年份酿成的年

份波特（Vintage Port）以及在特定年份酿成后再隔6年左右装瓶的迟装瓶波特（LBV）。

上述4种主要类型的波特酒，后3种的价钱较高，并且往往以年份波特的价钱看俏。陈年波特动辄可贮上20年，醇则醇矣，但果香尽失。迟装瓶波特亦然，年份波特则可取其中庸。年份波特一定要在葡萄收成特别好的年份才会酿制，10年中大约有三四年可被酒商定为酿制年份波特酒，其产量也只占全年波特酒的3%而已。

波特酒和西班牙雪莉酒、法国香槟酒并称为三大“加工酒”，但波特酒往往是“混酿”的成果，由不同种类、不同园区甚至不同年份的葡萄混酿，所以味道都是大同小异。讲究名家气韵、口感不同的葡萄酒爱好者，往往会排斥波特酒，因此波特酒的价钱往往不能和其窖藏的年数成正比。一般“百大”并无波特酒，但是为数8.5万个的小葡萄园中也出现了一

（下页）全世界最好的波特酒——葡萄牙诺瓦酒厂国家园波特酒。后为清朝中、末叶木雕金漆福狮（作者藏品）。



**QUINTA DO
NOVAL**
1980
VINTAGE PORT
NACIONAL

Produced in the DOURO Demarcated Region
PRODUCED BY QUINTA DO NOVAL, VINHOS, S. A.

PRODUCE OF PORTUGAL

BOTTLED IN 1982
The wine is the product of a single vineyard, the **Quinta do Noval**, and is bottled and shipped by the producer **Quinta do Noval, Vinhos, S. A.** It should be allowed to mature in bottle for some years before being opened and decanted a few hours before serving.

ALC. 20.5% BY VOL.

750cl

个异数，这便是精工酿制的“天王巨星”诺瓦园（Quinta do Noval）所生产的国家园年份波特（Nacional Vintage）。

斗罗河流域的葡萄园和我国台湾的高山茶一样，愈高处、愈险阻的山区产酿的波特酒

水准愈高。在1813年就成立的诺瓦公司，就在此流域最高处的平好（Pinhao）镇边拥有一个仅有2公顷大的园区，叫做“国家园”。本园葡萄树已届高龄且老病缠身（染上根瘤蚜虫病，但不足以致

命），所以年产量甚低。2公顷的园地只能生产2400~3000瓶。葡萄采收后进行严格筛检，尔后采用传统的去皮方式——用脚把皮和肉踩开，并在木桶中醇化2年才出厂。

诺瓦园是葡萄牙最著名的波特酒厂，每10年中仅有两三年酿造年份波特，而国家园每次只有2000余瓶，当然供不应求。园方只能采取“搭售”方式，每购买50箱（600瓶）年份波特酒，才配售6瓶国家园。供不应求的下一步

一定是价格高昂，1994年份的国家园在1996年装瓶上市后，即获得美国《酒观察家》满分（100分）的佳评，每瓶售价则高达400美元！这个售价对于刚上市的葡萄酒，恐怕也只有罗曼尼·康帝、彼德绿堡、乐邦及德国一流酒厂的枯萄精选可以与之匹敌了！

诺瓦园的国家园也入选美国《酒观察家》1999年“世纪梦幻酒”之林（见本书第58号酒），使品酒家们不能只瞧得起“干红”而忽视波特酒的存在！

诺瓦园本来属于范契拉（Van Zeller）家族所有，1993年也被法国著名的阿司阿（AXA）保险公司收购。阿司阿公司善于在酒园财务困难时收购其股权，法国波尔多的皮琼·男爵堡及绪帝罗堡即是其猎物（本书第33号及81号酒）。不过，阿司阿公司却致力于保住“生蛋母鸡”，并不惜花下巨资更新设备，所以本园易主一年后的1994年仍能创出佳作，这也是本园之福！◆



葡萄牙的国宝——诺瓦园园景。

[G e n e r a l I n f o r m a t i o n]

书名 = 稀世珍酿 世界百大葡萄酒

作者 = 陈新民著

页数 = 3 1 2

S S 号 = 1 1 7 6 6 0 5 3

出版日期 = 2 0 0 6 年 1 2 月